Pizzeria d'Octodure
Martigny
SPQR

Les suggestions du chef

DEMI / ENTIER

L'œuf BIO cuisson parfait 64° mousse de grana padano et truffe noire 16.-
Version avec truffe blanche Tuber Magnatum Pico 29.-

Velouté de courge et marrons, truffe noire d'automne et croutons de pain 18.-
Version avec truffe blanche Tuber Magnatum Pico 29.-

Tajarin* fait maison à la truffe blanche (IT) et mouse de grana padano 34.-/46.-

Ravioli* farci aux viandes braisée à la truffe blanche Tuber Magnatum Pico 37.-/49.-

Spaghettoni Felicetti monograno Matt tréfilées au bronze au demi-homard* Canada 37.-
décortiqué, mijotés à l'échalote, concassé de tomate San Marzano et thym

Osso buco de veau frais du Pays en gremolada, comme à Milan sur lit de 44.-
risotto Carnaroli au véritable safran, mantecato au mascarpone

Ballotine de caille*(FR) farci au foie gras (FR) et truffe noire sur son lit de 43.-
risotto Carnaroli mantecato au mascarpone et truffe noire
Version avec truffe blanche Tuber Magnatum Pico 59.-

La pizza « GOURMET »

Tomates Corbarino des montes Lattari, burrata, Bresaola et truffe noire Tuber Uncinatum 23./34.-
Version avec truffe blanche Tuber Magnatum Pico 31.-/46.-

Crumble de pommes et cannelle, boule de glace caramel 14.-

* Produit surgelé d'origine ou travaillé frais et surgelé selon les normes en vigueur