

La Nonna

RISTORANTE PIZZERIA



AIGLE & MONTHEY

www.la-nonna.ch

**NOUS SOMMES À VOTRE
SERVICE**

À AIGLE ET MONTHEY

7 JOURS SUR 7

**NOUS VOUS PROPOSONS NOS
SPECIALITES DE**

**PÂTES
POLENTA
PIZZAS
POISSONS
GRILLADES
RISOTTOS**

**HORAIRES DE RESTAURATION
Cuisine 11h30 - 14h30 et 17h30 - 22h30
(Pizza jusqu'à 23h)
TVA 8.1% inclus**

Marqueurs sur la carte:

| Menus avec du poisson ou des fruits de mer

✓ Menus végétariens

Insalate

		Portion:	petite	normale
✓ Insalata verde	salade verte			
✓ Insalata mista	petite assiette de salades variées			
✓ Insalata gigante	salades variées avec oeuf dur			
✗ Insalata al frutti di mare	salade aux fruits de mer			

Antipasti

		Portion:	petite	normale
✗ Tartare de saumon frais	haché au couteau, saladette, toasts, beurre			
✗ Saumon Fumé	toasts et beurre			
✗ Cocktail de crevettes	à l'orientale			
✗ Avocat aux crevettes	cocktail aux crevettes avec avocats et sauce cocktail			
Carpaccio de manzo	fines tranches de boeuf, jus de citron, copeaux de grana padano, huile d'olive et rucola			
Tartare de bœuf	haché au couteau avec toasts et beurre			
Assiette de viandes froides variées	viandes sechées			
✓ Insalata caprese	tomate et mozzarella au basilic frais			

Minestre

Minestrone	*a modo mio*
Zuppa pavese	bouillon avec ravioli à la viande
Consomme	au porto

Per i bambini

Titeuf	chicken nuggets avec pommes frites
L'assiette Mickey	jambon avec pommes frites
✓ La pizza Tom and Jerry	tomate, mozzarella et origan
Le steak Bimbo	steak de bœuf avec pommes frites
L'assiette Donald	mini spaghetti bolo (viande de bœuf)

Pasta fresca

		Portion:	petite	normale
Ravioli à la panna	ravioli à la viande et crème fraîche			
Ravioli all'amatriciana	ravioli à la viande, sauce tomate, oignons, piment et pancetta			
✓ Tortellini alla ricotta	tortellini farcis ricotta, crème, épinards, basilic			
✓ Tortellini al gorgonzola	au gorgonzola et crème fraîche			
Tagliatelle della nonna	bolets, crème, fond brun et juliennes de jambon cru			
Tagliatelle e gamberoni miami	gambas décortiquées, crevettes, crème, curry et ananas			
Tagliatelle al salmone affumicato	au saumon fumé, crème, tomate et aneth			
Le Notre 4 Pasta Della Nonna	lasagne maison, ravioli all'amatriciana, tortellini gorgonzola, tagliatelle della nonna			
Lasagne al forno	lasagnes blanches, viande hachée de bœuf, crème, tomates et mozzarella			

Nostri risotto

		Portion:	petite	normale
Risotto seseglio	émincé de foie de volaille, oignons, xérès, demi glace, crème et estragon			
Risotto ai funghi	champignons, vin blanc, crème et fond brun			
Risotto ai funghi morilles	morilles, cognac, vinc blanc, crème et fond brun			
Risotto ai frutti di mare	aux fruits de mer			



Polentata

		Portion:	petite	normale
✓ Polenta gratinata ai funghi	polenta bergamasca gratinée avec une sauce aux champignons			
Polenta et luganiga come a carnevale	luganiga (saucisse traditionnelle) émincé, oignons, vinc blanc, crème et fond brun			
✓ Polenta gratinata ai quattro fromaggi	polenta gratinée aux quatre fromages et crème fraîche			

Le nostre paste

		Portion:	petite	normale
✓ Spaghetti olio e peperoncino	ail, huile d'olive et piment			
Spaghetti ou Rigatoni alla carbonara	pancetta, crème, jaune d'oeuf et grana padano			
✓ Spaghetti ou Rigatoni alla napoletana	sauce tomate parfumée au basilic			
Spaghetti ou Rigatoni alla bolognese	sauce tomate et viande hachée de bœuf			
Spaghetti ai frutti di mare	aux fruits de mer, ail, persil, tomate, crème, huile d'olive			
Farfalle ai funghi morilles	morilles, fond brun, crème			
✓ Farfalle alla sicilienne	aubergines, poivrons, basilic, courgettes, sauce tomate			
✓ Gnocchi al pesto	sauce au basilic, ail, huile d'olive, pignons, pecorino			
Gnocchi alla calabrese	champignons, sauce brune et salami piquante			
✓ Gnocchi al gratin	champignons, tomate, crème, fromage rapé, gratinés			
✓ Rigatoni all'arrabiata	sauce tomate, basilic, ail et piment			
✓ Rigatoni bella italia	tomate cerise, ail, huile d'olive, rucola et copeaux de grana padano			

Gluten

Nous informons notre aimable clientèle qu'il est possible de vous proposer des pâtes sans gluten.

Pizza

Portion: petite normale

✓ Margherita	tomate, mozzarella, origan
■ Napoli	tomate, mozzarella, anchois, capres, origan
■ Venitienne	tomate, mozzarella, jambon, origan
■ Romana	tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan
■ Exotique	tomate, mozzarella, ananas, salami piquante, origan
■ Sicilienne	tomate, mozzarella, œuf, poivron, olives, jambon, origan
■ Gamberoni	tomate, mozzarella, gambas, crevettes, olives, pesto, origan
■ Marinara	tomate, mozzarella, crevettes, vongoles, calamares, moules
■ 4 Saisons	tomate, mozzarella, fruits de mer, anchois, œuf, olives, jambon, champignons frais
■ Salvatore	tomate, mozzarella, poivrons, merguez, origan
✓ 4 Fromages	tomate, mozzarella, fontine, gorgonzola, grana padano
■ Carbonara	tomate, mozzarella, lard, sauce carbonara
■ Hawai	tomate, mozzarella, poulet curry, ananas
■ Calzone	tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, oignons, origan
■ Capriciosa	tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, artichauts, œuf
✓ Sta Lucia	tomate, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais
■ Emilia	tomate, mozzarella, jambon cru, origan
■ Pescatore	tomate, mozzarella, thon, ail, olives, origan
■ Saumon fumé	tomate, mozzarella, saumon fumé

Options à choix pour votre pizza

- La pâte noir au charbon végétal** Il est possible de confectionner la pizza de votre choix avec la pâte noire végétal
- Bufflonne** Il est possible de confectionner la pizza de votre choix avec de la mozzarella de bufflonne.

Focacce

		Portion:	petite	normale
✓ Focaccia à l'ail	pâte à pizza, huile d'olive vierge, origan, sel et poivre, ail			
Focaccia al prosciutto	pâte à pizza, huile d'olive vierge, origan, sel, poivre, ail, jambon cru			

Crostini

		Portion:	petite	normale
Crostini al prosciutto e grana	tranche de pain grillé à l'ail, huile d'olive, jambon cru et copeaux de grana padano			
✓ Crostini caprese frais	tranche de pain grillé à l'ail, huile d'olive, mozzarella, tomate et basilic			

La pizza della nonna

		Portion:	petite	normale
REGINA DOC à la mozzarella de bufflone	tomate, mozzarella de bufflone, tomate cerise, rucola, jambon cru, copeaux de parmesan, huile à l'arôme de truffe			
La nonna DOC	tomate, mozzarella, champignons frais, lard, oeuf miroir et origan			
✓ Chèvre et Miel	tomate, mozzarella, bûche de chèvre, miel et origan			
Colina DOC	tomate, mozzarella, origan, rucola, tomates cerises et jambon cru			
✓ Gioconda DOC	tomate, mozzarella, gambas, pesto, tomates cerises, origan et rucola			
Dolce vita DOC	tomate, mozzarella, origan, champignons frais, fines tranches de veau et café de Paris			
✓ Végétarienne	tomate, mozzarella, origan, aubergine, courgette, tomate cerise et basilic frais			
Black Queen	Pâte noire, tomate, mozzarella de bufflone, tomate cerise, rucola, jambon cru, copeaux de parmesan, huile à l'arôme de truffe			



Specialites della Nonna

Brasato di manzo al merlot	bœuf braise au four arrosé au merlot
Coniglio all'ortolano	lapin braisé aux petits légumes
Ossobucco di vitello	osso bucco de veau braisé aux légumes et bôlets
Contorno / Garniture à choix	spaghetti, risotto ou polenta (compris dans le prix)

Carne

		Portion:	petite	normale
Magret de canard	au miel et vinaigre balsamique			
Piccata milanese de porc	servi avec spaghetti			
Rumsteak de bœuf grillé	150gr			
Filet de bœuf santa fé	délicieuse sauce à base de poivre concassé et poivrons grillés			
Entrecôte de bœuf grillé	200gr			
Entrecôte de cheval grillé	200gr			
Steak de poulain grillé	150gr			
Escalopines de filet de porc	à l'ail et vin blanc			
Escalopines de veau	au citron			
Escalopines de veau	aux morilles			
Emincé de volaille	au curry des Indes et ananas			
Emincé de foies de volaille	à l'estragon			
Contorno / Garniture à choix	riz pilaf, risotto, spaghetti, pommes frites ou polenta et des légumes du marché			

Salsa

- Beurre Café de Paris**
- Sauce au poivre vert**
- Sauce à l'ail**
- Sauce aux morilles**
- Sauce aux champignons**



Monte Christo

L'entrecôte de bœuf	180gr
Le filet de canard	180gr
Le filet de poulet	180gr
Le pavé de cheval	180gr
Le filet de bœuf	180gr

La pietra de Monte Christo

300gr de viande: bœuf, cheval et poulet	au beurre de café de paris garniture à choix (compris dans le prix): pommes frites, risotto, polenta, ou spaghetti et légumes du marché
Contorno / Garniture à choix	pommes frites, risotto, polenta ou spaghetti et légumes du marché

Fondue bourguignonne ou chinoise

300gr de viande de bœuf par personne	Prix par personne les quatre sauces typiques salade mêlée pommes frites ou riz pilaf
	Minimum 2 personnes
Supplément de viande	150gr

Provenance de nos viandes

Cheval	Argentine et Uruguay
Poulet	Suisse et Brésil
porc	Suisse
Bœuf	Suisse
Poulet	Suisse et Brésil
Veau	Suisse et Hollande



Pesce

Portion:

petite

normale

- Riz délicieux** Délicieux riz aux gambas décortiquées et émincé de poulpe
- Morue al forno** avec sa garniture typique (attente 20 minutes)
- Calamari alla romana** calamars frits, servis avec une sauce tartare
- Gambas sautées à la mode du chef** à l'ail et vin blanc
- Filets de perche meuniere** à gogo sauce tartare (150gr/200gr)
- Couronne de gambas décortiquées** au curry des indes
- Poulpe au grill (Polvo)** avec sauce verte
- Fritto misto royal** gambas, langoustines, calamars, moules, filets de poisson frais, le tout poêlé et accompagné d'une sauce tartare
- Filet de saumon à la plancha** sauce tartare (200gr)
- Contorno / Garniture à choix** pommes nature, riz pilaf, pommes frites ou légumes

Provenance

Provenance de nos poissons et fruits de mer

Saumon/Norvège,
Espadon/Espagne,
Thon/Espagne et SL,
Poulpe/Espagne
Morue/Norvège,
Moule
Fraîches/France, Filet
de Perches/Russie
Crevettes/Bangladesh et Inde,
Calamars/Espagne





Dolci

Le café gourmand

café ou thé servi avec trois petites
gourmandises

Flan caramel maison

Tiramisu

Crème brûlée maison

Torta della nonna

Tranche d'ananas frais

Vins ouverts

		1dl	2dl	3dl
Blancs	Aigle CH VD	0.00	0.00	0.00
	Yvorne CH VD	0.00	0.00	0.00
	Fendant CH VS	0.00	0.00	0.00
	Frizzantino I	0.00	0.00	0.00
Rouges	Aigle CH VD	0.00	0.00	0.00
	Gamay-La Nonna CH VD	0.00	0.00	0.00
	Salvagnin CH VD	0.00	0.00	0.00
	Goron VS CH VS	0.00	0.00	0.00
	Chianti DOCG I	0.00	0.00	0.00
	Montepulciano d'Abruzzo I	0.00	0.00	0.00
	Nero d'Avola I	0.00	0.00	0.00
	Salice Salentino I	0.00	0.00	0.00
Rosés	Rosé VD La Nonna CH VD	3.90	7.80	11.70
	Rosé de Provence F	0.00	0.00	0.00
	Rosé Grappodoro di Puglia I	0.00	0.00	0.00

Le Top 50 cl

			50cl
Blancs	Aigle CH VD	Association Viticole	0.00
	Yvorne CH VD	Association Viticole	0.00
	Frizzantino I		0.00
Rouges	Gamay La Nonna CH		0.00
	Aigle CH VD	Association Viticole	0.00
	Gamaret Pinot Noir CH VD	Hugues Baud	0.00
	Ollon Pinot Noir CH VD	Les Morettes	0.00
	Goron CH VS	Cave du Forum	0.00
	Salvagnin CH VS	La Fauvette Badoux	0.00
	Chianti DOCG I		0.00
	Montepulciano d'Abruzzo I		0.00
	Nero d'Avola I		0.00
	Salice Salentino I		0.00
Rosés	Rosé La Nonna CH VD		0.00
	Œil-de-Pedrix La Nonna CH VS		0.00
	Rosé de Provence F		0.00
	Rosato Grappodoro di Puglia I		0.00

Vins rouges d'Italie

			70cl
Piemonte	Barbera d'Asti DOC	Barbera	0.00
	Barolo DOCG	Nebbiolo	0.00
Veneto	Amarone DOC	Corvina, Rondinella, Molinara	0.00
	Barbarossa IGT	CORVINA	0.00
	Capo Di Stato Loredan Gasparini Né d'une sélection des meilleurs raisins du Venegazzu Rosso Della Casa	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec	0.00
Toscana	Chianti DOCG,	Sangiovese, Canaiolo, Cabernet et Merlot	0.00
Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo DOC	Montepulciano	0.00
Puglia	Primitivo, Anticaia Cantina San Donaci	Primitivo	0.00
	Salice Salentino, Anticaia Cantina San Donaci	Negro, Amaro et Malvasia Nera	0.00
Sicile	Nero d'Avola, Baglio Di Luna	Nebbiolo	0.00
Emilia Romagna	Lambrusco Amabile, Chiarli Salamino Santa Croce	Lambrusco	0.00
Sardegna	Cannonau Di Sardegna DOC	Cannonau	0.00



Vins Suisses en bouteille

			37.5cl	70cl
Blancs VD	Aigle Les Murailles AOC	Badoux		0.00
	Aigle Trois Tours AOC	Celliers du Chablais		0.00
	Le Grand-Aire Aigle Grand Cru	Cave du Prieuré		0.00
	Yvorne Tradition AOC	Art. Vignerons Yvorne		0.00
Rouges VD	Cuvée Du Léopard	Pinot Et Merlot Badoux		0.00
	Aigle Eminence	Badoux		0.00
	Aigle Monseigneur	Badoux		0.00
	Cuvée Merlin (assemblage/barrique) Gamaret, Diolinoir, Granoir	Ph. Tille		0.00
	Gamay Moret Aigle	Moret Aigle		0.00
	Le Souveran Aigle AOC	Celliers du Chablais		0.00
	Ollon Mondeuse de St. Triphon	Domaine Baud-Bel		0.00
	Pinot Noir Aigle AOC	Celliers du Chablais		0.00
	Pinot-Gamay Moret Aigle AOC	Moret Aigle AOC		0.00
	Yvorne Feu d'Amour AOC	Art. Vignerons Yvorne		0.00
Rosés VD	Anne l'or Ollon	Domaine Baud-Bel		0.00
	Chantemerle Œil-de-Pedrix	Badoux		0.00
Rouges VS	Diolinoir de Martigny	G. Besse, Martigny		0.00
	Gamaret Prestige	Cave Comby Chamoson		0.00
	Humagne rouge de Chamoson Elevage 11 mois en barrique	Cave du Forum		0.00
	Pinot Noir de Saillon	Cave du Forum		0.00

Vins du Portugal

Vin vert

Casal Garcia
Cépage: Assemblage
Marquês De Marialva Bical
Cépage: Bical-Reserva
Varanda Do Conde Banco
Alvarinho Trajadura

Vinho Verde
Aveleda Doc
Bairrada Doc
Monção Doc

20cl 37.5cl 50cl 75cl

Rosé

Mateus Rosé
Plexus Frizzante Rosé
Cépages: Castelão, Tinta Ruriz

Douro Aoc
Espumante
Regional
Tejo

Rouges

Bridão Reserva ...LE TOP!
Cépage: Assemblage
Reguengos
Cépage: Assemblage
Visconde De Borba
Cépage: Assemblage

DOC Tejo
Doc Alentejo
DOC
Alentejo

Vins d'Espagne

Rouges

Rioja DOC Valdelana Crianza
13 mois d'élevage barrique



Vins de France

Rouges

Bordeaux rouge
Château Ricaud
1ères côtes de Bordeaux
Cadillac A.C

Champagne

Champagne

Chamagne Brut Alain Thiénot
Cuop de cœur Guide Hachette

Spumante

Spumante

Prosecco d'Italie

Spumante
DCO

Boissons chaudes

Café, décaféiné, expresso, ristretto	0.00
Ovomaltine ou chocolat	0.00
Renversé ou cappuchino	0.00
Café ou chocolat viennois	0.00
Thé ou infusions	0.00
Café corretto (grappa)	0.00
Irish coffee	0.00
Grog au Rhum	0.00
	0.00
Lait froid 3dl	0.00

Spiritueux

Martini blanc ou rouge	16%
Campari bitter	23%
Cynar	16%
Suze	20%
Ricard & Pastis	45%
Fernet Branca	42%
Appenzeller	30%
Porto blanc ou rouge	20%
Amaro ramazotti	30%
Cocktails divers	8%

Cognac & Brandy

Rémy Martin	40%
Martell	40%
Vecchia Romagna	40%

Liqueurs

Amaretto di Saronno	28%
Grand marnier	40%
Sambucca	40%

Whiskies

J & B	43%	
Ballantines	43%	11.60
Johnnie Walker	43%	

Eaux de vie

Grappa bomba glacée	40%	5.70
Abricotine - Williamine	43%	6.90
Calvados - Vodka-Gin	40%	6.90
Rhum blanc ou brun	40%	5.60
Pomme - Pruneau - Lie -	40%	4.00
Kirsch - Marc		



Bières pression

1dl	2dl	3dl	5dl
	4.10	4.30	6.80

Cardinale spéciale
Cardinal Weisezen

Bières bouteilles

25cl

Valaisanne Amrich Weizen
Carlsberg 25cl
Valaisanne Pale Ale 33cl
Feldschlosschen (sans alcool)
Cardinal Bunette 33cl
Super Bock 33cl

Minérales pression

2dl 3dl 5dl

Ice tea, Coca, Grapefruit,
Fanta ou Sprite
Eau minérale Valser

Sirop, Jus D'Orange

Minérales bouteille

2dl 3dl

Sinalco, Coca, Coca light, Jus de
pomme, Rivella, Rivella bleu,
Orangina
Grapillon rouge ou blanc,
Schweppes, San Pellegrino amer

Granini

2dl

Nectar de fruits
ananas, poire, pêche, abricot,
orange, tomate

Eaux minérales

10cl 2.5dl 3.3dl 5dl

NATURE : Acqua Panna, Arkina,
Valser ou Evian
GAZEUSE / LÉGÈRE :
S.Pellegrino, Arkina, Valser ou
Passugger
Vichy
San bitter rouge
GAZEUSE / LÉGÈRE :
S.Pellegrino, Arkina, Valser ou
Passugger