

# La Nonna

---

RISTORANTE PIZZERIA



*AIGLE & MONTHEY*

*[www.la-nonna.ch](http://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

**V** Menus végétariens

## *Insalate*

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

## *Antipasti*

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

## *Minestre*

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

## *Per i bambini*

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

## Pasta fresca

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

## Nostri risotto

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



## Polentata

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

## Le nostre paste

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

## Pizze

Portion: petite normale

- V 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
- V 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
- V 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
<b>V Focaccia à l'ail</b>	pâte à pizza, huile d'olive vierge, origan, sel et poivre, ail			
<b>Focaccia al prosciutto</b>	pâte à pizza, huile d'olive vierge, origan, sel, poivre, ail, jambon cru			

## Crostini

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

## La pizza della nonna

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



## Specialites della Nonna

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

## Carne

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

<b>Cheval</b>	Argentine et Uruguay
<b>Poulet</b>	Suisse et Brésil
<b>porc</b>	Suisse
<b>Bœuf</b>	Suisse
<b>Poulet</b>	Suisse et Brésil
<b>Veau</b>	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
<b>Blancs</b>	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
<b>Rouges</b>	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
<b>Rosés</b>	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
<b>Blancs</b>	Aigle CH VD	Association Viticole	0.00
	Yvorne CH VD	Association Viticole	0.00
	Frizzantino I		0.00
<b>Rouges</b>	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
<b>Rosés</b>	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*

			<b>70cl</b>
<b>Piemonte</b>	Barbera d'Asti DOC	Barbera	0.00
	Barolo DOCG	Nebbiolo	0.00
<b>Veneto</b>	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
<b>Toscana</b>	Chianti DOCG,	Sangiovese, Canaiolo, Cabernet et Merlot	0.00
<b>Abruzze</b>	Montepulciano d'Abruzzo DOC	Montepulciano	0.00
<b>Puglia</b>	Primitivo, Anticaia Cantina San Donaci	Primitivo	0.00
	Salice Salentino, Anticaia Cantina San Donaci	Negro, Amaro et Malvasia Nera	0.00
<b>Sicile</b>	Nero d'Avola, Baglio Di Luna	Nebbiolo	0.00
<b>Emilia Romagna</b>	Lambrusco Amabile, Chiarli Salamino Santa Croce	Lambrusco	0.00
<b>Sardegna</b>	Cannonau Di Sardegna DOC	Cannonau	0.00



## Vins Suisses en bouteille

			37.5cl	70cl
<b>Blancs VD</b>	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
<b>Rouges VD</b>	Cuvée Du Lézard	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
	<b>Rosés VD</b>	Anne l'or Ollon	Domaine Baud-Bel	
Chantemerle Œil-de-Pedrix		Badoux		0.00
<b>Rouges VS</b>	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

		20cl	37.5cl	50cl	75cl
<b>Vin vert</b>	Casal Garcia Cépage:Assemblage				
	Marquês De Marialva Bical Cépage: Bical-Reserva				
	Varanda Do Conde Banco Alvarinho Trajadura				
<b>Rosé</b>	Mateus Rosé				
	Plexus Frizzante Rosé Cepages:Castelão,Tinta Ruriz				
<b>Rouges</b>	Bridão Reserva ...LE TOP! Cépage:Assemblage				
	Reguengos Cépage:Assemblage				
	Visconde De Borba Cépage: Assemblage				

## 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 - Kirsch - Marc	40%	4.00



## Bières pression

1dl	2dl	3dl	5dl
	4.10	4.30	6.80

Cardinale spéciale  
Cardinal Weizezen

## 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