

# *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% inclus**

**Marqueurs sur la carte:**

**|** Menus avec du poisson ou des fruits de mer

**V** Menus végétariens

## *Insalate*

		Portion:	petite	normale
✓ Insalata verde	salade verte		8.80	
✓ Insalata mista	petite assiette de salades variées		10.50	
✓ Insalata gigante	salades variées avec oeuf dur			18.90
■ Insalata al frutti di mare	salade aux fruits de mer		18.00	26.00

## *Antipasti*

		Portion:	petite	normale
■ Tartare de saumon frais	haché au couteau, saladette, toasts, beurre		22.00	29.90
■ Saumon Fumé	toasts et beurre		17.80	25.00
■ Cocktail de crevettes	à l'orientale		17.80	25.00
■ Avocat aux crevettes	cocktail aux crevettes avec avocats et sauce cocktail		17.80	25.00
Carpaccio de manzo	fines tranches de boeuf, jus de citron, copeaux de grana padano, huile d'olive et rucola		18.90	26.90
Tartare de bœuf	haché au couteau avec toasts et beurre		26.50	36.00
Assiette de viandes froides variées	viandes sechées			26.90
✓ Insalata caprese	tomate et mozzarella au basilic frais		17.80	25.00

## *Minestre*

Minestrone	*a modo mio*			10.00
Zuppa pavese	bouillon avec ravioli à la viande			10.00
Consomme	au porto			9.00

## *Per i bambini*

Titeuf	chicken nuggets avec pommes frites			13.00
L'assiette Mickey	jambon avec pommes frites			10.00
✓ La pizza Tom and Jerry	tomate, mozzarella et origan			13.00
Le steak Bimbo	steak de bœuf avec pommes frites			14.70
L'assiette Donald	mini spaghetti bolo (viande de bœuf)			12.70

## Pasta fresca

		Portion:	petite	normale
<b>Ravioli à la panna</b>	ravioli à la viande et crème fraîche		21.00	25.00
<b>Ravioli all'amatriciana</b>	ravioli à la viande, sauce tomate, oignons, piment et pancetta		21.00	25.00
<b>✓ Tortellini alla ricotta</b>	tortellini farcis ricotta, crème, épinards, basilic		21.00	25.00
<b>✓ Tortellini al gorgonzola</b>	au gorgonzola et crème fraîche		21.00	25.00
<b>Tagliatelle della nonna</b>	bolets, crème, fond brun et juliennes de jambon cru		21.00	25.00
<b>Tagliatelle e gamberoni miami</b>	gambas décortiquées, crevettes, crème, curry et ananas		24.00	27.00
<b>Tagliatelle al salmone affumicato</b>	au saumon fumé, crème, tomate et aneth		22.00	26.00
<b>Le Notre 4 Pasta Della Nonna</b>	lasagne maison, ravioli all'amatriciana, tortellini gorgonzola, tagliatelle della nonna			27.00
<b>Lasagne al forno</b>	lasagnes blanches, viande hachée de bœuf, crème, tomates et mozzarella		20.00	24.00

## Nostri risotto

		Portion:	petite	normale
<b>Risotto seseglio</b>	émincé de foie de volaille, oignons, xérès, demi glace, crème et estragon		21.00	25.00
<b>Risotto ai funghi</b>	champignons, vin blanc, crème et fond brun		21.00	25.00
<b>Risotto ai funghi morilles</b>	morilles, cognac, vinc blanc, crème et fond brun		25.00	27.00
<b>Risotto ai frutti di mare</b>	aux fruits de mer		24.50	26.00



## Polentata

		Portion:	petite	normale
✓ Polenta gratinata ai funghi	polenta bergamasca gratinée avec une sauce aux champignons		21.00	24.50
Polenta et luganiga come a carnavale	luganiga (saucisse traditionnelle) émincé, oignons, vinc blanc, crème et fond brun		21.00	24.50
✓ Polenta gratinata ai quattro fromaggi	polenta gratinée aux quatre fromages et crème fraîche		21.00	24.50

## Le nostre paste

		Portion:	petite	normale
✓ Spaghetti olio e peperoncino	ail, huile d'olive et piment		18.00	20.00
Spaghetti ou Rigatoni alla carbonara	pancetta, crème, jaune d'oeuf et grana padano		19.00	23.50
✓ Spaghetti ou Rigatoni alla napoletana	sauce tomate parfumée au basilic		17.50	19.00
Spaghetti ou Rigatoni alla bolognese	sauce tomate et viande hachée de bœuf		18.50	23.00
Spaghetti ai frutti di mare	aux fruits de mer, ail, persil, tomate, crème, huile d'olive		23.00	26.00
Farfalle ai funghi morilles	morilles, fond brun, crème		24.00	26.90
✓ Farfalle alla sicilienne	aubergines, poivrons, basilic, courgettes, sauce tomate		18.50	23.50
✓ Gnocchi al pesto	sauce au basilic, ail, huile d'olive, pignons, pecorino		18.00	23.00
Gnocchi alla calabrese	champignons, sauce brune et salami piquante		18.50	23.50
✓ Gnocchi al gratin	champignons, tomate, crème, fromage rapé, gratinés		18.90	24.00
✓ Rigatoni all'arrabiata	sauce tomate, basilic, ail et piment		18.00	23.00
✓ Rigatoni bella italia	tomate cerise, ail, huile d'olive, rucola et copeaux de grana padano		19.00	23.50

## Gluten

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

## Pizze

		Portion:	petite	normale
✓	<b>Margherita</b>	tomate, mozzarella, origan	14.70	17.50
	<b>Napoli</b>	tomate, mozzarella, anchois, capres, origan	16.50	18.90
	<b>Venitienne</b>	tomate, mozzarella, jambon, origan	17.50	20.00
	<b>Romana</b>	tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan	18.50	22.00
	<b>Exotique</b>	tomate, mozzarella, ananas, salami piquante, origan	18.50	22.00
	<b>Sicilienne</b>	tomate, mozzarella, œuf, poivron, olives, jambon, origan	19.00	22.50
	<b>Gamberoni</b>	tomate, mozzarella, gambas, crevettes, olives, pesto, origan	20.00	24.00
	<b>Marinara</b>	tomate, mozzarella, crevettes, vongoles, calamares, moules	18.90	25.50
	<b>4 Saisons</b>	tomate, mozzarella, fruits de mer, anchois, œuf, olives, jambon, champignons frais	18.90	23.80
	<b>Salvatore</b>	tomate, mozzarella, poivrons, merguez, origan	18.00	21.50
✓	<b>4 Fromages</b>	tomate, mozzarella, fontine, gorgonzola, grana padano	18.00	21.00
	<b>Carbonara</b>	tomate, mozzarella, lard, sauce carbonara	17.50	20.00
	<b>Hawai</b>	tomate, mozzarella, poulet curry, ananas	18.00	21.00
	<b>Calzone</b>	tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, oignons, origan	19.00	23.00
	<b>Capriciosa</b>	tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, artichauts, œuf	18.90	22.00
✓	<b>Sta Lucia</b>	tomate, mozzarella, tomates fraîches, basilic frais	17.50	20.00
	<b>Emilia</b>	tomate, mozzarella, jambon cru, origan	19.50	24.50
	<b>Pescatore</b>	tomate, mozzarella, thon, ail, olives, origan	17.50	20.00
	<b>Mexicaine</b>	tomate, mozzarella, bolognaise, maïs, poivrons, tabasco, origan	17.50	20.50
	<b>Saumon fumé</b>	tomate, mozzarella, saumon fumé	19.90	24.00

### Options à choix pour votre pizza

<b>La pâte noir au charbon végétal</b>	Il est possible de confectionner la pizza de votre choix avec la pâte noire végétal	1.50
<b>Bufflonne</b>	Il est possible de confectionner la pizza de votre choix avec de la mozzarella de bufflonne.	3.00

## Focacce

		Portion:	petite	normale
✓ Focaccia à l'ail	pâte à pizza, huile d'olive vierge, origan, sel et poivre, ail		10.00	13.80
Focaccia al prosciutto	pâte à pizza, huile d'olive vierge, origan, sel, poivre, ail, jambon cru		17.90	21.00

## 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		14.00	19.00
✓ Crostini caprese frais	tranche de pain grillé à l'ail, huile d'olive, mozzarella, tomate et basilic		14.00	19.00

## 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		21.00	25.00
La nonna DOC	tomate, mozzarella, champignons frais, lard, oeuf miroir et origan		19.50	24.00
✓ Paradiso DOC	tomate, mozzarella, tomates cerises, rucola et origan		18.50	22.00
Colina DOC	tomate, mozzarella, origan, rucola, tomates cerises et jambon cru		20.00	24.00
✓ Gioconda DOC	tomate, mozzarella, gambas, pesto, tomates cerises, origan et rucola		20.00	24.00
Dolce vita DOC	tomate, mozzarella, origan, champignons frais, fines tranches de veau et café de Paris		21.00	24.00
✓ Claudia Cardial	tomate, mozzarella, origan, épinards, ail et dés de saumon fumé		19.50	24.00
Black Queen	Pâte noire, tomate, mozzarella de bufflone, tomate cerise, rucola, jambon cru, copeaux de parmesan, huile à l'arôme de truffe		21.00	25.00



## Specialites della Nonna

<b>Brasato di manzo al merlot</b>	bœuf braisé au four arrosé au merlot	32.90
<b>Coniglio all'ortolano</b>	lapin braisé aux petits légumes	29.50
<b>Ossobucco di vitello</b>	osso bucco de veau braisé aux légumes et bôlets	32.90
<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			32.00
<b>Piccata milanese de porc</b>	servi avec spaghetti	28.50		31.00
<b>Rumsteak de bœuf grillé</b>	150gr			32.00
<b>Filet de bœuf santa fé</b>	délicieuse sauce à base de poivre concassé et poivrons grillés			37.60
<b>Entrecôte de bœuf grillé</b>	200gr			36.00
<b>Entrecôte de cheval grillé</b>	200gr			35.00
<b>Steak de poulain grillé</b>	150gr			27.50
<b>Escalopines de filet de porc</b>	à l'ail et vin blanc			29.80
<b>Escalopines de veau</b>	au citron	28.00		34.00
<b>Escalopines de veau</b>	aux morilles	32.50		36.90
<b>Emincé de volaille</b>	au curry des Indes et ananas			25.00
<b>Emincé de foies de volaille</b>	à l'estragon			25.00
<b>Contorno / Garniture à choix</b>	riz pilaf, risotto, spaghetti, pommes frites ou polenta et des légumes du marché			

## Salsa

<b>Beurre Café de Paris</b>	5.10
<b>Sauce au poivre vert</b>	6.10
<b>Sauce à l'ail</b>	5.60
<b>Sauce aux morilles</b>	9.90
<b>Sauce aux champignons</b>	6.30





## Monte Christo

L'entrecôte de bœuf	180gr	35.00
Le filet de canard	180gr	33.00
Le filet de poulet	180gr	27.90
Le pavé de cheval	180gr	32.50
Le filet de bœuf	180gr	36.00

## La pietra de Monte Christo

<b>300gr de viande: bœuf, cheval et poulet</b>	au beurre de café de paris garniture à choix (compris dans le prix): pommes frites, risotto, polenta, ou spaghetti et légumes du marché	39.90
<b>Contorno / Garniture à choix</b>	pommes frites, risotto, polenta ou spaghetti et légumes du marché	

## Fondue bourguignonne ou chinoise

<b>300gr de viande de bœuf par personne</b>	Prix par personne	36.00
	les quatre sauces typiques salade mêlée pommes frites ou riz pilaf	
	Minimum 2 personnes	
<b>Supplément de viande</b>	150gr	10.00

## 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
<b>Riz délicieux</b>	Délicieux riz aux gambas décortiquées et émincé de poulpe			30.00
<b>Morue al forno</b>	avec sa garniture typique (attente 20 minutes)			31.00
<b>Calamari alla romana</b>	calamars frits, servis avec une sauce tartare		19.50	24.50
<b>Gambas sautées à la mode du chef</b>	à l'ail et vin blanc			32.00
	à gogo			40.00
<b>Filets de perche meuniere</b>	sauce tartare (150gr/200gr)		32.00	34.50
<b>Couronne de gambas décortiquées</b>	au curry des indes			32.50
<b>Poulpe au grill (Polvo)</b>	avec sauce verte			34.00
<b>Fritto misto royal</b>	gambas, langoustines, calamars, moules, filets de poisson frais, le tout poêlé et accompagné d'une sauce tartare			33.00
<b>Filet de saumon à la plancha</b>	sauce tartare (200gr)			31.50
<b>Contorno / Garniture à choix</b>	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/Banglades  
 h et Inde,  
 Calamars/Espagne



 *Dolci*

<b>Le café gourmand</b>	café ou thé servi avec trois petites gourmandises	10.50
<b>Flan caramel maison</b>		9.50
<b>Tiramisu</b>		9.50
<b>Crème brûlée maison</b>		9.50
<b>Torta della nonna</b>		9.50
<b>Tranche d'ananas frais</b>		7.50



## Vins ouverts

		1dl	2dl	3dl
<b>Blancs</b>	Aigle CH VD	4.10	8.20	12.30
	Yvorne CH VD	4.10	8.20	12.30
	Fendant CH VS	3.90	7.80	11.00
	Frizzantino I	3.90	7.80	11.70
<b>Rouges</b>	Aigle CH VD	4.10	8.20	12.30
	Gamay-La Nonna CH VD	4.00	8.00	12.00
	Salvagnin CH VD	4.00	8.00	12.00
	Goron VS CH VS	3.90	7.80	11.70
	Chianti DOCG I	3.90	7.80	11.70
	Montepulciano d'Abruzzo I	3.90	7.60	11.40
	Nero d'Avola I	3.90	7.80	11.70
	Salice Salentino I	3.90	7.80	11.70
<b>Rosés</b>	Rosé VD La Nonna CH VD	3.90	7.80	11.70
	Rosé de Provence F	3.80	7.60	11.40
	Rosé Grappodoro di Puglia I	3.90	7.80	11.70

## Le Top 50 cl

			50cl
<b>Blancs</b>	Aigle CH VD	Association Viticole	25.00
	Yvorne CH VD	Association Viticole	25.00
	Frizzantino I		24.00
<b>Rouges</b>	Gamay La Nonna CH		25.00
	Aigle CH VD	Association Viticole	25.00
	Gamaret Pinot Noir CH VD	Hugues Baud	25.00
	Ollon Pinot Noir CH VD	Les Morettes	25.00
	Goron CH VS	Cave du Forum	24.00
	Salvagnin CH VS	La Fauvette Badoux	25.00
	Chianti DOCG I		25.00
	Montepulciano d'Abruzzo I		25.00
	Nero d'Avola I		25.00
	Salice Salentino I		25.00
<b>Rosés</b>	Rosé La Nonna CH VD		24.80
	Œil-de-Pedrix La Nonna CH VS		25.00
	Rosé de Provence F		24.80
	Rosato Grappodoro di Puglia I		24.80

## *Vins rouges d'Italie*

			<b>70cl</b>
<b>Piemonte</b>	Barbera d'Asti DOC	Barbera	39.90
	Barolo DOCG	Nebbiolo	62.00
<b>Veneto</b>	Amarone DOC	Corvina, Rondinella, Molinara	62.00
	Barbarossa IGT	CORVINA	38.00
	Capo Di Stato Loredan Gasparini Né d'une sélection des meilleurs raisins du Venegazzu Rosso Della Casa	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec	87.00
<b>Toscana</b>	Chianti DOCG,	Sangiovese, Canaiolo, Cabernet et Merlot	38.00
<b>Abruzze</b>	Montepulciano d'Abruzzo DOC	Montepulciano	38.00
<b>Puglia</b>	Primitivo, Anticaia Cantina San Donaci	Primitivo	38.00
	Salice Salentino, Anticaia Cantina San Donaci	Negro, Amaro et Malvasia Nera	38.00
<b>Sicile</b>	Nero d'Avola, Baglio Di Luna	Nebbiolo	37.90
<b>Emilia Romagna</b>	Lambrusco Amabile, Chiarli Salamino Santa Croce	Lambrusco	34.00
<b>Sardegna</b>	Cannonau Di Sardegna DOC	Cannonau	37.90



## Vins Suisses en bouteille

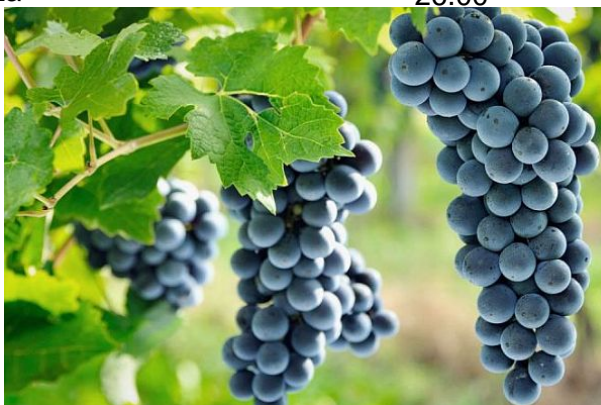
			<b>37.5cl</b>	<b>70cl</b>
<b>Blancs VD</b>	Aigle Les Murailles AOC	Badoux		48.50
	Aigle Trois Tours AOC	Celliers du Chablais	22.90	37.50
	Le Grand-Aire Aigle Grand Cru	Cave du Prieuré		39.90
	Yvorne Tradition AOC	Art. Vignerons Yvorne		37.90
<b>Rouges VD</b>	Cuvée Du Lézard	Pinot Et Merlot Badoux		39.00
	Aigle Eminence	Badoux	24.00	42.00
	Aigle Monseigneur	Badoux		48.50
	Cuvée Merlin (assemblage/barrique) Gamaret, Diolinoir, Granoir	Ph. Tille		59.90
	Gamay Moret Aigle	Moret Aigle		37.50
	Le Souveran Aigle AOC	Celliers du Chablais		38.00
	Ollon Mondeuse de St. Triphon	Domaine Baud-Bel		39.80
	Pinot Noir Aigle AOC	Celliers du Chablais		41.00
	Pinot-Gamay Moret Aigle AOC	Moret Aigle AOC		37.50
	Yvorne Feu d'Amour AOC	Art. Vignerons Yvorne		40.00
	<b>Rosés VD</b>	Anne l'or Ollon	Domaine Baud-Bel	
Chantemerle Œil-de-Pedrix		Badoux		38.50
<b>Rouges VS</b>	Diolinoir de Martigny	G. Besse, Martigny		44.50
	Gamaret Prestige	Cave Comby Chamoson		45.50
	Humagne rouge de Chamoson Elevage 11 mois en barrique	Cave du Forum		51.00
	Pinot Noir de Saillon	Cave du Forum		39.90

## Vins du Portugal

			20cl	37.5cl	50cl	75cl
<b>Vin vert</b>	Casal Garcia	Vinho Verde				34.90
	Cépage:Assemblage	Aveleda Doc				
	Marquês De Marialva Bical	Bairrada Doc				39.00
	Cépage: Bical-Reserva					
	Varanda Do Conde Banco	Moncão Doc				35.90
	Alvarinho Trajadura					
<b>Rosé</b>	Mateus Rosé	Douro Aoc		22.90		34.50
	Plexus Frizzante Rosé	Espumante				34.50
	Cepages:Castelão,Tinta Ruriz	Regional Tejo				
<b>Rouges</b>	Bridão Reserva ...LE TOP!	DOC Tejo				48.90
	Cépage:Assemblage					
	Reguengos	Doc Alentejo				34.90
	Cépage:Assemblage					
	Visconde De Borba	DOC				37.00
	Cépage: Assemblage	Alentejo				

## Vins d'Espagne

<b>Rouges</b>	Rioja DOC Valdelana Crianza			26.00		38.00
	13 mois d'élevage barrique					



## Vins de France

<b>Rouges</b>	Bordeaux rouge					41.00
	Château Ricaud					
	1ères côtes de Bordeaux					
	Cadillac A.C					

## Champagne

<b>Champagne</b>	Champagne Brut Alain Thiénot			49.90		91.50
	Cuop de cœur Guide Hachette					

## Spumante

<b>Spumante</b>	Prosecco d'Italie	Spumante		15.70		36.50
		DCO				



## Boissons chaudes

Café, décaféiné, expresso, ristretto		3.90
Ovomaltine ou chocolat		4.20
Renversé ou cappuchino		4.00
Café ou chocolat viennois		5.10
Thé ou infusions		3.90
Café corretto (grappa)		5.60
Irish coffee		9.90
Grog au Rhum		7.90
		0.00
Lait froid 3dl		3.90

## Spiritueux

		2cl	4cl
Martini blanc ou rouge	16%		5.40
Campari bitter	23%		5.40
Cynar	16%		5.40
Suze	20%		5.20
Ricard & Pastis	45%	5.40	
Fernet Branca	42%	5.50	
Appenzeller	30%		5.50
Porto blanc ou rouge	20%		5.50
Amaro ramazotti	30%	5.50	
Cocktails divers	9.90	8%	

## Cognac & Brandy

Rémy Martin	40%	8.20
Martell	40%	8.20
Vecchia Romagna	40%	7.00

## Liqueurs

Amaretto di Saronno	28%	7.00
Grand marnier	40%	7.60
Sambucca	40%	7.00

## Whiskies

J & B	43%	7.00	11.60
Ballantines	43%	7.00	11.60
Johnnie Walker	43%	7.00	11.60

## 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
Cardinale spéciale		4.00	4.20	6.70
Cardinal Weizezen		4.10	4.30	6.80

## Bières bouteilles

	25cl
Valaisanne Amrich Weizen	5.50
Carlsberg 25cl	5.50
Valaisanne Pale Ale 33cl	5.50
Feldschlosschen (sans alcool)	5.50
Cardinal Bunette 33cl	
Super Bock 33cl	5.50

## Minérales pression

	2dl	3dl	5dl
Ice tea, Coca, Grapefruit, Fanta ou Sprite	3.80	4.80	5.80
Eau minérale Valser	3.70	4.70	5.30
Sirup, Jus D'Orange	3.50	3.90	5.20

## Minérales bouteille

	2dl	3dl
Sinalco, Coca, Coca light, Jus de pomme, Rivella, Rivella bleu, Orangina		5.20
Grapillon rouge ou blanc, Schweppes, San Pellegrino amer	5.20	

## Granini

	2dl
Nectar de fruits ananas, poire, pêche, abricot, orange, tomate	5.20

## Eaux minérales

	10cl	2.5dl	3.3dl	5dl
NATURE : Acqua Panna, Arkina, Valser ou Evian				5.60
GAZEUSE / LÉGÈRE : S.Pellegrino, Arkina, Valser ou Passugger				5.60
Vichy		5.30		
San bitter rouge	5.30			
GAZEUSE / LÉGÈRE : S.Pellegrino, Arkina, Valser ou Passugger				5.60