

Il était une fois... la prima pizzeria de Suisse!

En 1958, Signor Azario « Mario » Colombini, fraîchement arrivé d’Italie, introduit en Helvétie un mets nouveau : la Pizza. Celle-ci était exclusivement accompagnée d’antipasti. Ainsi depuis plus d'un demi siècle, l’adresse Chez Mario et ses fameuses pizzas se transmettent d’un amateur à un autre, tel un rite initiatique incluant le passage indispensable dans le tunnel depuis la rue de Bourg, puis l’invitation aux tags et finalement à découvrir où partager les saveurs uniques de sa fameuse pâte.

COMMANDEZ et/ou PAYEZ à tout instant avec le QR code marqué sur votre table



Commencez votre voyage avec un goût de l’Italie	
Antipasti	
Olives	7.–
Bruschetta Italiana : tomates fraîches, ail, huile d’olive extra-vierge, basilic, pain maison toaster au four	9.5
Focaccia : tomates cerises, basilic, origan, huile d’olive	14.–
Stracciatella & Prosciutto crudo : Stracciatella pugliese, jambon cru, pain maison toaster	19.–
Insalate	
Toutes les salades sont accompagnées de pain	
Insalata Verde : Mélange de jeunes pousses vertes selon la saison	9.–
Insalata di Tonno : Rampon, thon, olives noires, œuf dur	18.–
Insalata mista : Mélange de jeunes pousses vertes selon la saison, julienne de courgette et carottes, tomate.	14.–
Insalata di Bufala : Mozzarella di bufala, tomate, olive verte, mesclun	21.–
Insalata Burrata : Burrata Campana, mesclun, olive verte, tomate	23.–
Pasta	
Lasagna* : Ragu de bœuf et sauce béchamel gratinée à la mozzarella	25.–
Spaghetti* Carbonara, Tagliatelle* Ragu, Garganelli* al salmone :	25.–
Le « Bianche »	
Tricolore : Mozzarella fior di latte, courgettes, tomates cerises, copeaux grana padano	25.–
Valtellina : Mozzarella fior di latte, gorgonzola, rucola, copeaux di Grana Padano, jambon cru	29.–
Contadina : Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, tomate cerise	27.–
Quattro formaggi : Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Grana Padano, ricotta	24.–
« Pizza du mois » Demandez à votre serveur la pizza spéciale du mois	
Le « Rosse »	
Margherita : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic	16.–
Prosciutto : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit	21.–
Romana : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignon de Paris	21.–
Napoletana : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives, câpres	21.–
Siciliana : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, olives, oignons	21.–
Diavola : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant	21.–
Salamino : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami tipo Napoli	21.–
Capricciosa : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignon de Paris, olives, œuf	21.–
Quattro Stagioni : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignon de Paris, artichauts, poivrons	23.–
Calabrese : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, oignons, olives	23.–
Mascarpone : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignon de Paris, mascarpone, jambon cru	27.–
Totò : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse suisse, poivrons, champignons de Paris	27.–
Carciofara : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami tipo Napoli, artichauts, olives	23.–
Stromboli : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez, poivrons, oignons, olives	24.–
Calzone Classico : Mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, œuf, sauce tomate	23.–
Calzone Napoletano : Ricotta, salamen napoletano, sauce tomate	26.–
LE PRÉFÉRÉ DE MARIO	
Bella Italia : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, rucola, jambon cru, mozzarella di bufala, ricotta, tomates cerises, copeaux de Grana Padano	31.–
Vera Margherita : Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic frais, huile extra-vierge	27.–
Burrata : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, rucola, tomates cerises, burrata	29.–
Rimini : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, rucola, jambon cru, tomates cerises, copeaux de Grana Padano	28.–
Parmese : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, rucola, jambon cru	25.–
Tronchetta : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, tomates cerises, mozzarella di bufala	28.–
Pulcinella : Sauce tomate, mozzarella fior di latte, rucola, ricotta, tomates cerises	24.–

Apéritif	
Sarti Lemon Spritz	10.5
Aperol Spritz	10.5
Campari Spritz	10.5
Martini blanc	7.–
Martini rouge	7.–
Negroni	14.–
Gin Tonic : (Bombay Sapphire Gin)	14.–
Coupe prosecco	7.–
Kir prosecco	8.–
San Bitter	5.5
Crodino Biondo	5.5
Soft drinks	
Coca-Cola	5.–
Coca-Cola Zéro	5.–
Gazzosa citron	5.5
Gazzosa mandarine	5.5
Chinotto	6.–
Panna : 50cl / 75 cl	5.–
San Pellegrino : 50cl / 75 cl	5.–
Jus d’orange	6.–
Cedrata	6.–
Bières Pression	
Moretti	30cl 6.–
	50cl 8.–
Moretti Panaché	30cl 6.–
	50cl 8.–
Bières en bouteille	
Erdinger : bière de blé	33cl 7.–
Ichnusa : bière blonde	33cl 7.–
Messina : bière blonde	33cl 7.–
Manabrea : bière blonde	33cl 7.–
Moretti 0%	33cl 6.–
Demandez à votre serveur la bière artisanale du mois	
Dolce della Casa	
Tiramisu	9.5
Cannolo Siciliano	9.5
Pizza au Nutella*	15.–
Bomba Bigne	9.5
Gelati	
Un parfum	4.5
Deux parfums	8.–
Trois parfums	10.–
Citron et basilic, pêche de vigne, limoncello, chocolat fleur de sel, stracciatella, vanille, expresso, thé menthe, caramel salé	

Vins Rouges		1dl	Bout.
Ciu Ciu Montepulciano	(Rouge rubis, avec des nuances pourpres tendant à l'orange, est produit à partir de cépages de Montepulciano et Sangiovese)	7.–	46.–
Barbera d’Alba	(Rouge rubis puissant. Myrtilles et framboises au nez, avec des touches de chocolat noir & réglisse)	7.–	46.–
Cannonau di Sardegna	(Rouge rubis avec des nuances violettes. Arôme frais et vif de baies rouges mûres. Le goût est sec et doux, avec une bonne structure)	7.–	46.–
Chianti	(Exprime en bouche un volume et une douceur qui rendent le vin agréable)	9.–	60.–
Bolgheri	(Rouge rubis intense avec des ongles violets. En rapprochant votre nez du verre, vous pouvez ressentir les notes variétales typiques du Cabernet Sauvignon, soutenues par des notes chaudes et fruitées découlant de la présence de Merlot dans l'assemblage. La gorgée est ample et structurée, en phase avec les meilleures expressions du terroir Bolgheri)		85.–
Amarone della Valpolicella	(Rouge rubis, avec des reflets grenat. Au nez, il s'exprime avec des notes de petits fruits rouges, des notes de vanille et de café et des touches de cacao)		89.–
Vins Blancs		1dl	Bout.
Griffe d’aigle Pinot grigio		6.5	41.–
		7.–	42.–
Vins Rosés		1dl	Bout.
Griffe d’aigle Peperosa		6.5	41.–
		7.–	42.–
Sparkling		1dl	Bout.
Proseccco		7.–	41.–
Café			
Ristretto			3.9
Espresso			3.9
Double Espresso			5.5
Café			3.9
Cappuccino			5.–
Renversé			5.–
Tea			
Thé Noir, Green Tea, Peppermint , Camomille			3.9
Digestifs			
Limoncello, Amaretto, Montenegro, Cynar, Borghetti		4cl	7.–
Grappa Amarone Paesanella		4cl	9.5
Kids Menu			
Toute pizza de notre menu disponible en taille enfant			
Sirop : Menthe, Grenadine, Citron, Cassis			3.–

Depuis 1958, année de naissance de la première pizzeria de Suisse, votre restaurant Chez Mario tient à vous offrir le meilleur. Pour cela, nous travaillons exclusivement avec des fournisseurs artisans indépendants reconnus pour la qualité de leurs produits : Iovine producteur de la Mozzarella di Bufala DOP dans la Provence de Salerno, Molino Pizzuti producteur de farine dans la Campania depuis 1953, Castello Vicchiomaggio, cave historique du Chianti, Viani pour la Ventricina Toscana et ainsi pour l'ensemble de nos autres produits. Nos glaces proviennent de l’Artisan Glacier de la Conversion Paolo Gervasi. Tous les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères très stricts du label « Fait Maison » établie et contrôlé par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), la Semaine du Goût et Slow Food. Sur demande, notre équipe vous renseignera volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. Chez Mario c'est aussi l'histoire de sa bâtisse et de sa situation, la fameuse Rue de Bourg. Au Moyen-Âge, celle-ci représentait la voie de transit international en provenance de l'Italie avec les calèches. En 1962, elle devient la première rue piétonne de Suisse. Enfin, elle fut immortalisée par le Monopoly comme la rue de référence de la capitale vaudoise. Veuillez nous indiquer si vous avez des allergies afin que nous puissions vous aider à choisir le bon produit. * signifie que le produit n'est pas fabriqué maison

Passez votre commande, recommandez boissons ou plats en cours de repas et/ou réglez votre addition de façon groupée ou individuelle en quelques secondes grâce au QR visible sur votre table


pizzeriachemario


pizzeriachemario

