

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

Depuis 1958, Chez Mario fait partie de l'histoire de Lausanne en tant que première pizzeria de Suisse. Derrière son tunnel bien connu, on découvre un lieu simple et vivant, aux murs couverts de messages et de souvenirs laissés par les générations de clients, transmis au fil du temps, où l'on vient partager un moment et revenir encore.

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



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.-
Assiette à partager	
Stracciatella & Prosciutto crudo : Stracciatella pugliese, jambon cru, pain maison toaster	19.-
Tagliere misto : Prosciutto crudo, salami, olives taggiasche, roquette, grana padano et tomates cerises	25.-
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, olives, julienne de carottes, tomate.	14.-
Insalata di Bufala : Mozzarella di bufala, tomate, olive verte, mesclun	21.-
Insalata Burrata : Burrata Campana, mesclun, olive verte, tomate	23.-

Pasta	
*Lasagne : Ragout de bœuf et de porc et sauce béchamel gratinée à la mozzarella	25.-
*Garganelli al Salmone : Pâtes aux œufs roulées dans une sauce à la crème de saumon	25.-
*Spaghetti Carbonara : Spaghetti avec une sauce riche à base d'œufs, de crème, de guanciale et de Grana Padano AOP	25.-
*Spaghetti al pomodoro : sauce tomate classique au basilic et à l'huile d'olive extra vierge	16.-
*Tagliatelle al Ragù Bolognese : Ragout de bœuf et de porc mijoté, garni de Grana Padano AOP	25.-

Le «Bianche»	
Chaque pizza est garnie de mozzarella fior di latte	
Salsiccia & friarielli : Saucisse suisse et friarielli italiens	26.-
Valtellina : Gorgonzola, rucola, copeaux de Grana Padano, jambon cru	29.-
Contadina : Aubergines, courgettes, poivrons, tomate cerise	27.-
Quattro formaggi : Gorgonzola, Grana Padano, ricotta	24.-

Le «Rosse»	
Chaque pizza est garnie de sauce tomate et de mozzarella fior di latte	
Margherita	16.-
Prosciutto : Jambon cuit	21.-
Romana : Jambon cuit, champignon de Paris	21.-
Napoletana : Anchois, olives, câpres	21.-
Siciliana : Thon, olives, oignons	21.-
Diavola : Salami piquant	21.-
Salamino : Salami tipo Napoli	21.-
Capricciosa : Jambon cuit, champignon de Paris, olives, œuf	22.-
Quattro Stagioni : Jambon cuit, champignon de Paris, artichauts, poivrons	23.-
Calabrese : Salami piquant, oignons, olives	23.-
Mascarpone : Champignon de Paris, mascarpone, jambon cru	27.-
Totò : Saucisse suisse, poivrons, champignons de Paris	27.-
Carciofara : Salami tipo Napoli, artichauts, olives	23.-
Stromboli : Merguez, poivrons, oignons, olives	24.-
Calzone Classico : Jambon cuit, champignons de Paris, sauce tomate	23.-

LE PRÉFÉRÉ DE MARIO	
Chaque pizza est garnie de sauce tomate et de mozzarella fior di latte	
Bella Italia : Rucola, jambon cru, mozzarella di bufala, ricotta, tomates cerises, copeaux de Grana Padano	31.-
Vera Margherita : Mozzarella di bufala, basilic frais, huile extra-vierge	27.-
Burrata : Rucola, tomates cerises, burrata	29.-
Rimini : Rucola, jambon cru, tomates cerises, copeaux de Grana Padano	28.-
Parmese : Rucola, jambon cru	25.-
Tronchetta : Jambon cru, tomates cerises, mozzarella di bufala	28.-
Pulcinella : Rucola, ricotta, tomates cerises	24.-
Bolognese : Mortadelle, pistache et burrata	29.-

« Pizza du mois » Demandez à votre serveur la pizza spéciale du mois

Fidèle à ses origines, Chez Mario propose une cuisine italienne authentique, élaborée à partir de produits soigneusement sélectionnés. Sa signature, c'est avant tout sa pâte à la recette exclusive, travaillée artisanalement et laissée à lever jusqu'à 96 heures; un temps exceptionnel que pratiquement personne ne prend aujourd'hui, et qui lui confère un croustillant à l'extérieur, un moelleux à l'intérieur, et une légèreté qui fait toute la signature de Chez Mario. Un lieu chaleureux, où l'on vient pour la simplicité, et où l'on revient pour le goût. \* signifie que le produit n'est pas fabriqué maison

## 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 / Rosso	5.5

## Soft drinks

Coca-Cola	5.5
Coca-Cola Zéro	5.5
Gazzosa citron	6.-
Gazzosa mandarine	6.-
Chinotto	6.-
Panna : 50cl / 75 cl	5.-
San Pellegrino : 50cl / 75 cl	5.-
Jus d'orange	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.-
Moretti 0%	33cl	6.-

## Bières artisanales

Bières artisanales brassées avec soin au cœur de la campagne vaudoise.

Pale Ale : bière blonde	33cl	8.-
Indian Pale Ale : bière ambrée	33cl	8.-
Weizen : bière de blé	33cl	8.-
Saison : bière claire	33cl	8.-
Red Ale : bière rousse	33cl	8.-

## 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.-

Fraise, pêche de vigne, limoncello, chocolat fleur de sel, stracciatella, vanille, espresso, thé menthe, caramel salé

## Vins Rouges

	1dl	Bout.
Ciu Ciu Montepulciano	7.-	46.-
<i>Rouge rubis, avec des nuances pourpres tendant à l'orange, est produit à partir de cépages de Montepulciano et Sangiovese</i>		
Barbera d'Alba	7.-	46.-
<i>Rouge rubis puissant. Myrtilles et framboises au nez, avec des touches de chocolat noir &amp; réglisse</i>		
Cannonau di Sardegna	7.-	46.-
<i>Rouge rubis avec des nuances violettes. Arôme frais et vif de baies rouges mûres. Le goût est sec et doux, avec une bonne structure</i>		
Chianti	9.-	60.-
<i>Exprime en bouche un volume et une douceur qui rendent le vin agréable</i>		
Bolgheri		85.-
<i>Un rouge rubis profond aux reflets intenses, issu de vignobles situés à seulement un kilomètre de la côte toscane</i>		
Amarone della Valpolicella		89.-
<i>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</i>		

## Vins Blancs

	1dl	Bout.
Griffe d'aigle	6.5	41.-
Pinot grigio	7.-	42.-

## Vins Rosés

	1dl	Bout.
Griffe d'aigle	6.5	41.-
Campo delle Rose	7.-	42.-

## Sparkling

	1dl	Bout.
Prosecco	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 Paesanela	4cl	9.5

Pizzas pour enfants: 3 CHF de moins que le prix d'origine	- 3.-
Sans Gluten	+ 4.-
Toutes nos pizzas sont disponibles sans gluten. Attention : traces possibles de gluten.	



pizzeriachezmario

pizzeriachezmario