

Accademia

della Pizza

... la pizza al metro

Bienvenue à **l'Accademia della Pizza**, entreprise fondée sur des valeurs familiales et une passion partagée.

Elle possède trois restaurants situés à **Conthey**, **Saillon** et **St-Léonard**.

Vous y trouverez une cuisine authentique alliant tradition et modernité.

Des salles privatisables sont à votre disposition pour des événements spéciaux ainsi que notre service traiteur.

Nos établissements à St-Léonard et Conthey proposent chacun un hôtel.



CHAQUE JOUR NOTRE STAFF VOUS PROPOSE
DES SUGGESTIONS ÉLABORÉES PAR LE CHEF ET
SON ÉQUIPE!



Sur demande, notre staff vous donnera volontiers
toutes les informations sur les allergènes contenus
dans nos plats!

Rte du Simplon 85
1958 **St-Léonard**
027 203 28 68

Rte de la Morge 21
1964 **Conthey**
027 346 51 51

Av. des Comtes de Savoie 56
1913 **Saillon**
027 744 10 98




Infos et contact: www.accademia-dellapizza.ch

ANTIPASTI




A PARTAGER

| | 1/2 portion | portion |
|--|-------------|---------|
| TAGLIERE ACCADEMIA (POUR 2 PERSONNES) assortiment de charcuteries, fromages et légumes | | 28.- |
| CALAMARS FRITS  calamaretti frais croustillants, servis avec sauce tartare maison et citron | 19.- | |
| SFIZIO ACCADEMIA (tempura de courgettes) | 14.- | |

| | | |
|--|------|------|
| CARPACCIO DE BŒUF roquette, tomates cerises et copeaux de Parmigiano Reggiano | | 28.- |
| SALADE CAPRESE mozzarella fior di latte de bufflone Campana DOP, tomates | 14.- | 20.- |
| JAMBON DE PARME ET BURRATA DOP jambon de Parme affiné et burrata crémeuse des Pouilles | 19.- | 25.- |
| TARTARE DE THON coulis de tomates datterino, crumble d'olives noires et mayonnaise d'anchois | 23.- | 39.- |

ACCADEMIA SELECTION

| | | |
|---|------|------|
| MILLEFEUILLE D'AUBERGINES la classica parmigiana di melanzane | 16.- | 28.- |
| SALADE DE POULPE, POMMES DE TERRE & OLIVES TAGGIASCHE  poulpe tendre servi tiède, pommes de terre, olives taggiasche, huile d'olive extra vierge et citron frais | 19.- | |

| | | |
|--------------------------|-----|------|
| SALADE MÊLÉE | 7.- | 9.- |
| SALADE VERTE | 6.- | 8.- |
| VELOUTÉ DE SAISON | | 12.- |

P RIMI PIATTI



ACCADEMIA SELECTION

SPAGHETTI ALLA NERANO FLAMBÉS DANS LA MEULE DE PARMIGIANO REGGIANO 28.-

(pour des raisons de qualité les spaghetti ne seront pas flambés sur la terrasse)

LINGUINE AUX FRUITS DE MER EN PAPILOTE 28.-

vongoles, moules, calamars, crevettes et tomates cerises

FETTUCCINE ALFREDO  25.-

Beurre, Parmigiano Reggiano affiné, poivre noir fraîchement moulu

SPAGHETTI Scive Scive  25.-

Sauce tomate maison, basilic frais, huile d'olive extra vierge, burrata DOP et tomates cerises

SCIALATELLI MAISON ALL'AMALFITANA 26.-

aubergines, mozzarella fior di latte fumée, parmigiano, tomates cerises et basilic

TAGLIATELLE A LA BOLOGNAISE 22.-

Pâtes aux œufs servies avec un ragù traditionnel mijoté lentement à base de bœuf suisse, tomate et herbes aromatiques, parmesan

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI  29.-

palourdes veraci, ail et persil, en blanc, à l'huile d'olive extra vierge

MACCHERONI AU SAUMON ET CITRON VERT  25.-

crème légère, zeste de citron vert, aneth et huile d'olive

PENNE CARLOFORTE  25.-

thon, câpres, olives taggiasche, ail, persil et l'huile d'olive extra vierge

RISOTTO CARNAROLI ALLA PESCATORA  29.-

risotto Carnaroli aux fruits de mer

SPAGHETTI CARBONARA 23.-



Gnocchi de pommes de terre et fettuccine sans gluten disponibles sur demande, avec les sauces de notre carte

VIANDES

- L'INCONTOURNABLE ENTRECÔTE ACCADEMIA** 43.-
notre recette « café de Paris »
accompagnée d'une salade mêlée, frites et légumes de saison
- TARTARE DE BŒUF** 42.-
accompagné de frites et toasts
- FILET DE BŒUF GRILLÉ** 44.-
frites et légumes de saison
- TAGLIATA DE BŒUF** 39.-
roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano et frites
- CORDON BLEU DE DINDE AU FROMAGE D'ALPAGE ET VIANDE SÉCHÉE** ^{NEW} 32.-
Escalope de dinde farcie au fromage d'alpage et viande séchée du Valais IGP, panée et dorée
- ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE ORECCHIA DI ELEFANTE** 44.-
roquette, tomates cerises et frites
- ESCALOPE DE VEAU AU CITRON** 42.-
sauce au citron et beurre

NOS SAUCES MAISON



| | |
|---------------|-----|
| Café de Paris | 6.- |
| Morilles | 8.- |
| Poivre vert | 6.- |

P O I S S O N S



DORADE ROYALE À LA MÉDITERRANÉENNE

pommes vapeur et légumes de saison

39.-

LOUP DE MER GRILLÉ

pommes vapeur et légumes de saison

39.-

FILETS DE PERCHE LOË

sauce tartare, frites et légumes de saison

42.-

FRITURE DE CALAMARS ET CREVETTES

accompagnée de courgettes allumettes

39.-

Vegan

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINI

18.-

PENNE ALL'ARRABBIATA

19.-

PIZZA MARINARA

sauce tomate, ail et origan

12.-

MENU ENFANTS

Chicken nuggets et frites

15.-

Penne sauce tomate

10.-

Tagliatelle sauce bolognaise

14.-

Provenance de nos poissons : filets de perche : Suisse (Rarogne VS);
loup de mer : Grèce; moules et vongoles : Italie, France; poulpe: Maroc;
gambas et crevettes : Argentine; calamars : Thaïlande