

C I P R I A N O

Wine & Ham

M E N U

F O O D



Rue du Port-Franc 11 | 1003 Lausanne | info@cipriano-bar.ch | 021 533 00 15
cipriano-bar.ch

“ *Anni, amori e bicchieri di vino, non si contano mai* ”

“ *Les années, les amours et les verres de vin ne se comptent jamais* ”

- Anthony Capella

La provenance de nos produits en toute transparence

Bœuf : Allemagne

Poulet : Brésil

Veau : Suisse

Saumon : Ecosse

Gambas : Union Européenne

Poulpe : Union Européenne

Notre pesto est fait maison, sans arachides.
basilic, Grana Padano et huile d'olive

Pensez à nous signaler vos allergies.

Pour plus d'informations



Suivez-nous
@BarCipriano



Antipasti misto · planchette

Cipriano 37.⁰⁰

Jambon de parme, salami felino, spianata calabrese, Mozzarella di Bufala, pesto, olives, câpres, copeaux de Grana Padano

Bucheron 42.⁰⁰

Speck fumé, spianata calabrese, salami felino, bresaola de bœuf, coppa, Mozzarella di Bufala, pesto, olives, câpres, copeaux de Grana Padano

Wine & Ham 58.⁰⁰

Deux verres de vin au choix

Jambon de parme, salami felino, spianata calabrese, Mozzarella di Bufala, pesto, olives, câpres, copeaux de Grana Padano

Capo (végétarienne) 34.⁰⁰

Aubergines, courgettes, tomates séchées, cœurs d'artichauts marinés dans l'huile, olives, câpres, copeaux de Grana Padano, olives, câpres

Fromaggio 27.⁵⁰

Grana Padano, piave stravecchio, camembert di Bufala, fromaggio ubriacone, pecorino al tartufo, câpres

Petites bouchées

3 verrines au choix 15.⁵⁰

- Concassée de tomates, Mozzarella di Bufala
- Guacamole maison
- Cornet de cocktail de crevettes maison

Portion de Nachos simple 5.⁰⁰

Portion d'olives 5.⁰⁰

Olives, câpres, copeaux de Grana Padano

Pensez à nous signaler vos allergies.

Spécialités Cipriano

- Eros Ramazotti** 29.⁵⁰
Roastbeef, sauce tartare, fricassée de champignons
- Gigi d'Alessio** 29.⁰⁰
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, copeaux de Grana Padano, roquette
- Carlo Buti** 31.⁵⁰
Carpaccio de poulpe, citron, huile d'olive, roquette, tomates cerises
- Bungaro** 24.⁵⁰
Tomates, Mozzarella, basilic, pesto
- Alex Baroni** 26.⁰⁰
Melon, jambon de parme, burrata

Tartares

Servis avec toasts et salade

- Andrea Boccelli** 35.⁰⁰
Tartare de bœuf façon italienne, Grana Padano
- Tiziano Ferro** 32.⁰⁰
Tartare de thon frais parfumé au citron vert et guacamole
- Claudio Ruccolo** 29.⁵⁰
Tartare de saumon au citron
- Lucio Dalla** 26.⁰⁰
Tartare végétarien, houmous, tomates concassées, guacamole, champignons

Pâtes froides

- Michelangelo** 25.⁵⁰
Raviolis farcis (*selon arrivage*), crème, Grana Padano, duo de tapenades d'olive, lamelles de poulet et noisettes
- Dante** 25.⁵⁰
Cannellonis farcis de thon à la mayonnaise, tapenade d'olive noire, légumes croquants
- Da Vinci** 24.⁵⁰
Pâtes tricolores, thon frais en cube mariné, oignons, persil, tomates cerises, huile d'olive

Pensez à nous signaler vos allergies.

Les incontournables

- Fausto Leali** 27.⁰⁰
Club sandwich poulet : laitue, tomates, mayonnaise et chips paprika
- Julio Cesare** 21.⁵⁰
Panini accompagné d'une salade : jambon de parme, Mozzarella di Bufala, tomates, roquette, sauce pesto au basilic frais
- Augustus** 23.⁵⁰
Panini accompagné d'une salade : roastbeef, cheddar, oignons confits, tomates, sauce tartare
- Marco Polo** 27.⁵⁰
Focaccia ronde : bresaola de boeuf, Mozzarella, tomates, roquettes
- L'Italiano** 21.⁰⁰
Pain Hot Dog, saucisse de volaille, guacamole, mayonnaise, tomates concassées
- Bambino** (jusqu'à 12 ans) 16.⁰⁰
Panini : jambon d'épaule, Mozzarella, tomates

Piadinis

Accompagnées d'une salade

- Valentino Rossi** 21.⁰⁰
Jambon de parme, squacquerone (fromage), Grana Padano, roquette
- Paolo Maldini** 22.⁰⁰
Bresaola de bœuf, squacquerone (fromage), Grana Padano, roquette, huile aromatisée à la truffe
- Francesco Totti** 19.⁰⁰
Poulet, squacquerone (fromage), Grana Padano, sauce ketchup épicé, roquette
- Trulli** 19.⁵⁰
Jambon cuit, Mozzarella, tomates, herbes de Provence
- Marco Pantani** 19.⁵⁰
Ratatouille provençale, champignons, squacquerone (fromage), Grana Padano, pesto au basilic frais

Pensez à nous signaler vos allergies.



Salades

Roberto Benigni 24.⁵⁰
Roquette, jambon de parme, burrata, tomates cerises

Caesar 25.⁵⁰
Salade de saison, tranches de poulet, tomates, croutons et Grana Padano

Robert De Niro 25.⁵⁰
Salade mesclun, crevettes décortiquées marinées, tomates cerises, amandes effilées et morceaux d'avocat

Sophia Loren 23.⁰⁰
Salade mesclun, courgettes, aubergines, tomates cerises et Grana Padano

Bruschettas

4 par assiette, accompagnées d'une salade

Milano 15.⁵⁰
Jambon de parme et squacquerone (fromage)

Napoli 15.⁰⁰
Tomates, Mozzarella di buffala, pesto au basilic frais

Imola 15.⁵⁰
Guacamole, champignons, carottes, pesto au basilic frais

Venezia 15.⁵⁰
Poulet, guacamole, pesto rouge

Palermo 15.⁵⁰
Thon, olives, tomates, oignons rouges, sauce au thon

BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES

- de 11h à 15h -

Gaufres salées

Servies avec une salade

Verde 20.⁵⁰
Avocat, tomate, champignons, carottes

Rosa 21.⁵⁰
Jambon de parme, squacerone, bacon

Arancione 21.⁵⁰
Saumon fumé, avocat, squacerone

Supplément 3.⁰⁰
Avocats, champignons, tomates, fromages, carottes

Supplément + 5.⁰⁰
Oeufs brouillés, bacon, jambon de parme, saumon, poulet

Basta 13.⁵⁰
Assiette d'œufs brouillés, à choix : bacon, saumon ou avocat, servi avec des toasts

Gaufres sucrées 12.⁰⁰
Avec crème chantilly

- Sucre
- Nutella
- Coulis de fruits rouge

Pensez à nous signaler vos allergies.

Pensez à nous signaler vos allergies.



Champagnes & Prosecco

	1 dl	75 cl	150 cl
Kir Royal	18. ⁰⁰		
Floralba Prosecco D.O.C	9. ⁰⁰	55. ⁰⁰	
Floralba Prosecco rosé	10. ⁰⁰	60. ⁰⁰	
Moët & Chandon	19. ⁰⁰	120. ⁰⁰	260. ⁰⁰
Moët Ice	19. ⁰⁰	130. ⁰⁰	270. ⁰⁰
Moët & Chandon Rosé Impérial		160. ⁰⁰	
Ruinart Blanc de Blanc		180. ⁰⁰	
Ruinart Rosé*		190. ⁰⁰	
Dom Pérignon Rosé		390. ⁰⁰	

Vins blancs

	4 cl	70 cl
Kir	10. ⁰⁰	
Epesses Vignefol 2020 - 13%	8. ⁰⁰	55. ⁰⁰
Diabley, Suisse <i>Chasselas</i>		
Poggio Argentato IGT 2018 - 13%	7. ⁵⁰	52. ⁰⁰
Fattoria le Pupille – Italie <i>Sauvignon Blanc, Traminer</i>		
Moschiacco 2022 - 5%	7. ⁵⁰	52. ⁰⁰
Moscato D'Asti – Italie <i>La Bioca</i>		
Pinot Grigio 2019 - 12,5%	8. ⁰⁰	55. ⁰⁰
Santa Margherita – Italie, Valdadige <i>Pinot Grigio</i>		
Don Baffo Blanco 2021 - 12%	7. ⁵⁰	52. ⁰⁰
Ego Bodegas – Espagne Jumilla <i>Chardonnay, Moscatel</i>		
Cuñas Davia 2019 - 13%	8. ⁵⁰	58. ⁰⁰
Adegas Valdavia – Espagne, Ribeiro <i>Albariño, Treixadura</i>		

Vins rosés

	1 dl	75 cl
Œil De Perdrix 2018 - 13.5%	8. ⁵⁰	55. ⁰⁰
Neuchâtel AOC, Suisse, Château d'Auvernier / Pinot Noir		
Up 2019 - 13%	8. ⁵⁰	55. ⁰⁰
Côtes de Provence, France		

Vins Rouges

	1 dl	75 cl
Jeninser 2018 - 13,6%	8. ⁰⁰	55. ⁰⁰
Graubünden, Suisse <i>Pinot Noir</i>		
Salice Salentino 2019 - 12,5%	7. ⁵⁰	52. ⁰⁰
Montecoco, Italie <i>Negroamaro</i>		
Cent'are 2018 - 13,5%	7. ⁵⁰	53. ⁰⁰
Colpasso, Sicilia <i>Nero d'avola</i>		
Malbec Gaucho 2016 - 14%	8. ⁵⁰	57. ⁰⁰
Argentine, Mendoza <i>Syrah</i>		
Bracamonte Crianza 2014 - 14%	8. ⁵⁰	58. ⁰⁰
Ribera del duero, Espagne <i>Tempranillo</i>		
Cipriano notre sélection 2021 - 13,5%	8. ⁵⁰	58. ⁰⁰
Puglia, Italie <i>Nero di Troia e Primitivo</i>		
Settembre 21 - 13%		57. ⁰⁰
Mencia – Espagne <i>Monterrei</i>		
Ripasso D. Valpolicella DOC 2017 - 14.5%		59. ⁰⁰
Alberto Vaona <i>Veneto</i>		
Amarone D.Valpolicella DOC 2015 - 16%		99. ⁰⁰
Alberto Vaona <i>Veneto</i>		





Wine & Ham

CIPRIANO

CIPRIANO

Wine & Ham

Pour plus d'informations



Suivez-nous
@BarCipriano

