

**Origines :**

**Porc et Bœuf Suisse**

**Pulpe Espagne – Thon Sri Lanka – Sèche Italie - Calamaretti Patagonie – Gambas Argentine  
– Truite Suisse – Rouget Poisson de friture France et Italie**

**Allergènes :**

**« Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu/préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. »**

**Pour raisons de qualité et de hygiène, certains produits sont soumis à congélation rapide, par nos soins.**

**Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 7,7 % comprise**



**VISITALY**

Siediti e viaggia



**VISITALY**

Siediti e viaggia

*Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre premier restaurant Visitaly. Notre ambition est de vous proposer une expérience culinaire unique. Laissez-vous guider dans ce voyage à la découverte de l'excellence de la gastronomie italienne (un duo de région*

*différent tous les mois !) ainsi que notre proposition unique permettant de répondre à tous vos besoins par le biais de notre système interactif (QR code sur la table et montre connectée au poignet de nos conseillers). Alors restez assis confortablement et démarrons notre voyage.*

*VISITALY Siediti e Viaggia*

Horaires de service :

*Du mardi au vendredi  
de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 le samedi  
de 19h30 à 22h30*

*Aperitivo tous les jours à partir de 18h*

# La Cucina

Une cuisine authentique, inspirée par la tradition gastronomique de chaque région d'Italie.  
Notre chef Fabio Stridi propose une cuisine italienne moderne avec l'attention sur la qualité, sur la saisonnalité et sur le goût.

Avec le symbole \* sont indiqués les plats signature du chef, créés au cours de sa carrière.  
Notre carte change tous les 15 jours.

A l'honneur ce mois, les régions : SICILIA – CALABRIA

## DAL FORNO

A LA DÉCOUVERTE DES PAINS TYPIQUES D'ITALIE  
ACCOMPAGNÉS DE HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET OLIVES DE  
NOS RÉGIONS

**Benvenuto in Italia (premier service offert)** 3,50.- /pers.

Sélection de pains, huiles d'olive de nos régions et olives « Bella di Cerignola ».

**Focaccia Unica** 7.-

Focaccia aux farines intégrales, tomates cerise, olives, herbes méditerranéenne.

**Panfocaccia** 3.-

Focaccia croquante, huile evo, romarin, fleur de sel.

## GLI ANTIPASTI

**\* Si nu fiore** 19.-

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta, mozzarella et filets d'anchois, servis avec coulis et tartare de tomates datterino et pesto de basilic.  
(Pour le Prince, Cologny, 2018)

**Antipasto all'italiana** 25.-

Une sélection de charcuteries et de fromages artisanaux, accompagnés de légumes en conserve et de panfocaccia.

**Tonno tonnato** 27.-

Filet de thon « scottato » mariné au citron fermenté, mayo légère au thon, caponata sicilienne, feuilles de capres de Sicile.

## LE INSALATE

**Misticanza di zio Nazario** 15.-

Salades du moment, condiment léger au vinaigre balsamique et moutarde.

**Al podere con Nonno Pasquale** 16.-

Roquette, cœur d'artichaut, copeaux de Parmigiano Reggiano, condiment salmoriglio.

# Le Suggestioni del giorno

Le chef se laisse inspiré par les saisons, en choisissant les ingrédients frais repérés sur le marché locale, afin de vous proposer des nouveaux plats tous les jours frais.

**La burratina di Angelo** 21.-

Burratina artisanale, salade de tomates du moment au pesto de basilic

**La bufala di Luca** 20.-

Mozzarella de bufflonne artisanale, salade de tomates du moment au pesto de basilic

## Al mercato del pesce

**Poisson du jour servi entier selon disponibilité du marché, Préparé : en papillote, en croute de sel, au grill, à la meunière.**

Gambas sauvages grillés, sauce vierge, huile et citron 35.-

Filets de rouget, tomates cerise bio, olives, capres, artichauts 39.-

Pavé de truite du Lac Lemman rôti, courgettes, oignons et filets de tomates 43.-

## Braceria da Attilio

**Sélection de viandes selon disponibilité du marché, cuit au grill de bois, avec herbes fraîches et ail confit.**

Filet de bœuf Suisse grillé au bois, ail confit et romarin 180g 49.-

Côte de bœuf GRTA maturée à partager environ 1kg 150.-

# L'Aperitivo Ufficiale di Corte

L'Aperitivo est une institution née à Turin vers la fin du 1700 !  
Notre chef Fabio Stridi revisite le « street food » typique de chaque région d'Italie.

Servis tous les jours à partir de 18h

**CALABRIA – Bombetta calabrese** 3.-  
Brioche irrésistibles à la nduja et grue de cacao.

**CAMPANIA - Mozzarella in carrozza** 4.-  
Mozzarella panée, avec un filet d'anchois et citron confit.

**PUGLIA – Panzerotto al contrario** 5.-  
Pizza frit, stracciatella, tomates semi-dry, origan de Pantelleria.

**LAZIO - Supplì al telefono** 6.-  
C-rock n' bouche de risotto à la tomate, basilic, pecorino et mozzarella fior di latte.

**MARCHE - Oliva all'ascolana** 7.-  
Olives traditionnelles farcies à la saucisse de porc

**SICILIA – Arancin** 8.-  
Cromesquis de risotto au safran, ragout de viande, petits pois, mozzarella, pecorino.

**Une sélection de fromages et de charcuteries artisanales faits par des de petits producteurs italiens, qui changent en fonction de la répétibilité et en fonction des régions à l'honneur**

Prosciutto crudo di maiale nero dei Nebrodi « réserve 24 mois » Jambon de viande de porc noir de Sicile et épices . 19.-

Culaccia artisanale Fracassa « réserve 20 mois » Jambon de viande de porc noir en liberté et épices . 17.-

Salame al tartufo artisanale Fracassa 15.-

Saucisson de viande de porc noir en liberté, truffe noire et épices .

Salame di maiale nero dei Nebrodi al pistacchio 15.-

Saucisson de viande de porc noir de Sicile, pistache et épices .

Capocollo al Montepulciano artisanale Fracassa 13.-

Charcuterie de cou de porc noir en liberté, mout de raisin et épices .

## LE ZUPPE

**Pane e pomodoro di zia Angela** 17.-  
Coulis et tartare de tomates biologiques« spaccatella », pesto de basilic, stracciatella artisanale, cebette croquante, ail noir, filets d'amandes.

## I PRIMI PIATTI

**Raù cahlabnese** 29.-  
Fettuccine au jus de pappacelle, ragout fin à la viande de porc et nduja, râpé de pecorino, thym au citron.

**\* Cucinando con Sabina** 30.-  
Spaghetti à l'encre de seiche, seiche à la vapeur, capres de Sicile, fenouil sauvage, zest de citron.  
(il Ventaglio, Foggia, 2007)

**Il Tricolore del Bel Paese** 40.-  
Risotto à l'eau de tomates, carpaccio de gambero rosso de Sicile et son jus réduit, huile de bergamote, capres de Sicile, origan de Pantelleria.

## I SECONDI PIATTI

**Un tonno sull'Etna** 41.-  
Tagliata de thon mariné au condiment méditerranéen, feuilles de roquette.

**Frittura di Paranza** 45.-  
Poisson du jour dans une friture légère et croustillante, servi avec saladine, mayonnaise légère e au citron confit et sauce aioqui.

**Unforgettable pampanella** 43.-  
Ribs de porc fermier marinées aux agrumes et épices, oignon rouge à l'aigre-doux, jus de rôtissage au Marsala.

## CONTORNI

**\* Patate arracenate** 6.-  
Pdt rôties, chapelure parfumée.  
(avec mon prof. de cuisine Nanni)

**\* Caponata siciliana** 8.-  
Légumes d'été à l'aigre-doux, olives, capres, pignons de pin.  
(avec Valentino, Milano, 2012)

**Primizie estive, ritorno dal mercato** 11.-  
Légumes du soleil grillés, huile persillée.

**Scarcioffola** 12.-  
Artichauts rôtis au citron, menthe et ail confit.

**Asparagi vulcanici** 13.-  
Asperges vertes et blanches grillés, huile evo, fleur de sel et poivre.

# I Peccati di gola

Des desserts authentiques et modernes en s'inspirant de la tradition des pâtisseries régionales d'Italie.

## \*IL CUBIMISÙ

Tiramisù revisité à la noisette du Piémont et chocolat gianduja.  
(Arthur's, Geneve, 2018)

15.-

## CAFFÉ SICILIA, UNA PASSEGGIATA A NOTO

Cannoli croquants farcis de ricotta artisanale à la pistache de Bronte.

14.-

## FRAGOLINE CON SORBETTO

Fraises au naturel menthe fraîche et citron, fraises confites dans son coulis, servies avec sorbet aux fraises.

12.-

## SANT'AGATA

Cassata avec ricotta sucrée, agrumes confits, comme en Sicile.

13.-

## IL GELATO ARTIGIANALE DI CARLO

Glaces artisanales faites à Genève par Fiordilatte.

Les différents parfums de notre sélection:  
Crèmes : Vanille, Pistache, Noisette.  
Sorbets : Fraise, Citron, Chocolat noir.

4.-

## LA SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

Assiette de fromages artisanaux servis avec « mostarda di Cremona »

17.-

# La Pizzeria

Notre chef Fabio Stridi a créé une pizza légère et très digeste.  
Farines intégrales et biologiques du moulin Quaglia, eau naturelle du Valais, une pincée de sel intégrale, huile evo italien.  
Tomates biologiques des Pouilles et basilic frais.  
Ingrédients de qualité, par la majorité italiens, sont ajoutés avec soin sur la pizza.

## LE PIZZE INTOCCABILI

RÉINVENTER LA TRADITION : LA PIZZA INNOVATIVA NOS "SIGNATURES" À DÉGUSTER  
TOUS LES JOURS

### VIAGRA CALABRESE

Passata de tomate fermier, basilic, mozzarella fior di latte, ventricina artisanale, oignon rouge, poivron friggittelli, ricotta fumée, #terrarossa.

24.-

### L'ORTO DI NONNO PASQUALE

Scamorza fumée, tomates cerise, légumes de saison grillés, cœur d'artichaut, champignons de Paris, pesto de persil, origan de Pantelleria, roquette.

25.-

### FRANCO, MA NON E' UNA MARGHERITA ?!

Parmigiano Reggiano, basilic, tomates datterino semi-dry, mozzarella de bufflonne, pesto de basilic.

26.-

### VERSO SUD

Passata de tomate fermier, basilic, filets de tomate « spaccatella », stracciatella artisanale, capres de Sicile, filets d'anchois, olives, ail noir, origan de Pantelleria.

27.-

### MAZZ E PANELL

Crèmeux d'artichaut, basilic, mozzarella fior di latte, olives, tomates semi-dry, Parmigiano Reggiano, jambon cuit, champignons parfumés à la truffe.

28.-

### COLAZIONE ROMANA

Cacio e pepe, tomates cerise jaune, basilic, stracciatella, mortadella artisanale à la pistache.

29.-

### DUCA DI PARMA

Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano réserve 24 mois, ricotta fraîche, épinards nouveaux, Culaccia artisanale réserve 20 mois, vinaigre balsamique de Modena vieilli.

33.-

## LA PIZZA D'AUTORE

QUAND UN CHEF TOMBE AMOUREUX DE LA PIZZA : LA PALA EVOLUTIVA.

NOS SPÉCIALES A' ÉDITION LIMITÉE, À SAVOURER EN 4 OU EN 8 PIÈCES 4PC

### CRAZY CHEESE

La légendaire pizza aux fromages, qui changent en fonction des régions, radicchio de saison cru, herbes et fleurs séchés, poivre rose.

4PC 8PC

14.- 28.-

### IL BURGER DEL TERRONE

Porchetta de cochon de lait, scamorza fumée, nduja, aubergine rôtie, tomates semi-dry, roquette.

18.- 36.-