



# VISITALY

Siedite 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

A l'honneur ce mois, les régions : **CAMPANIA / CALABRIA**



Chers clients, clientes,  
Sur votre table vous avez un QR Code. Merci de le scanner afin d'ouvrir la page ci-dessus :

Dès maintenant, quoique vous ayez besoin nous sommes là pour vous avec nos montres connectées (Solution QR Watch by Visitaly)

- Fini l'attente pour payer
  - Fini de lever la main pour attirer l'attention d'un serveur
- C'est vous qui décidez quand, quoi et nous sommes là pour vous !!!

# Bulles

	1dl	75cl
<i>Prosecco Extra Dry</i> Ornella Molon	10.-	54.-
<b><u>COCCHI PIEMONTE BLANC DE BLANC :</u></b> Alta Langa DOCG Bianco D Bianco		130.-
<b><u>COCCHI PIEMONTE BLANC DE NOIR :</u></b> Alta Langa DOCG Pas Dosé		160.-
<b><u>ENODELTA CAMPANIA :</u></b> Frizzante Gagnano Doc Rosso Naturale		47.-
<b><u>TERRA DEI RE BASILICATA :</u></b> Pinot Nero Rosè Metodo Classico 2019		60.-
<b><u>CIATÒ PUGLIA :</u></b> Metodo Classico Ciatò Rosato Regina Lucia 2004		110.-
<b><u>CANTINE MARZAGHE :</u></b> Franciacorta Premier Saten, 2016	16.-	110.-

# VINS REGIONS DU MOIS

## Vins Rouges

### Légers, fruités :

	1dl	75cl
<i>Aglianico DOP Sannio, 2022</i>	10.-	65.- (pv)
Mustilli		52.- (pe)
(Campania, région du mois)		

### Moyennement corsés:

	1dl	75cl
<i>Cirò Rosso DOC, 2021</i>	12.-	79.- (pv)
Cerminara		64.- (pe)
(Calabria, région du mois)		
<i>Piedirosso DOP Sannio, 2021</i>	10.-	65.- (pv)
Mustilli		52.- (pe)
(Campania, région du mois)		

PV = Prix de Vente au restaurant

PE = Prix à l'emporter

# Vins Blancs

## Légers, fruités :

	1dl	75cl
<i>Greco di Tufo DOCG, 2022</i> Cantine Di Meo (Campania, région du mois)	14.-	90.- (pv) 80.- (pe)
<i>Dolcemare DOP, 2022</i> Spadafora (Calabria, région du mois)	10.-	58.- (pv) 45.- (pe)

## Sec :

	1dl	75cl
<i>Asprinio di Aversa DOC, 2022</i> Enodelta (Campania, région du mois)	8.-	50.- (pv) 40.- (pe)
<i>Falanghina IGT, 2022</i> Cantine Di Meo (Campania, région du mois)	14.-	88.- (pv) 75.- (pe)
<i>Leuco bianco IGT</i> A' Vita Ciro (Calabria, région du mois)	11.-	65.- (pv) 55.- (pe)

# Vins Rosés

## Légers, fruités :

	1dl	75cl
<i>Lacryma Christi DOC, 2022</i> Enodelta (Campania, région du mois)	8.-	50.- (pv) 40.- (pe)
<i>A' Vita Rosato DOC, 2022</i> A' Vita Ciro (Calabria, région du mois)	9.-	55.- (pv) 45.- (pe)

# VINS ITALIENS

## Vins Rouges

### CAMPANIA :

#### **Cantina di Meo**

75cl

#### **Rouge :**

Taurasi DOCG Riserva Vigna Olmo 2015  
(équilibré-riche-persistant)

120.-

Campania Rosso IGT -Don Generoso-2010  
(bouquet complexe,épice-rond)

120.-

Taurasi Riserva DOCG -Hemilton- 2009  
(équilibré-fruité-épice-tannique)

150.-

### BASILICATA :

#### **Cantina Terra dei Re**

Aglianico del Vulture Divinus DOCG 2015  
(fruité-structuré,tannique,rond,profond)

80.-

### SICILIA :

#### **Cantina Cusumano/Valle del Acate**

Etna Rosso Guardiola DOC 2019  
(Rouge pourpre-saveur délicate-acidité équilibrée-final minéral-sensuel)

115.-

Iri da Iri Cerasuolo di Vittoria DOCG 2014  
(arôme intense de cerise noire-prune-tabac-finale intense-enveloppant)

120.-

**CALABRIA :**  
**Cantina Spadafora**

Terre Di Cosenza 1915 Rosso Magliocco 2018 100.-  
(élégant-sensuel-rond-notes de chocolat noir)

**TOSCANA**

**Rouge :**  
Ornellaia 2019 550.-  
(riche-intense-fruité-épicé-sec)

Sassicaia 2019 600.-  
(cerises-romarin-lavande-framboise-tabac-chêne)

Tua Rita Giusto di Notri 2020 240.-  
(fruits rouge-mûres-long en bouche)

Tua Rita Per Sempre syrah 2020 220.-  
(pourpre rubis-notes de poivre noir-prunes-corsée-sec)

**Magnum** Tua Rita Giusto di Nostri 2020 420.-  
(fruits rouge-mûres-long en bouche)

Camarcanda di Gaja Bolgheri 2019 210.-  
(profond-élégant-intense-fruité)

Camarcanda Magari Bolgheri 2021 150.-  
(profonde , élégante,notes d'eucalyptus)

Castello dei Rampolla d'Alceo 2014 300.-  
(intense, chaud, raffiné élégant)

Flaccianello Fontodi 2020 220.-  
(tannique,structuré,persistant)

Brunello di Montalcino Piave S. restituta di Gaja 2018 200.-  
(structuré, tannique, élégant,fruité)

Brunello di Montalcino Rennina di Gaja 2016 270.-  
(minéral-structuré-tannique-élégant-notes de mûre)

Brunello di Montalcino Sugarille di Gaja 2013 350.-  
(notes de framboise-cerise-corsé-enveloppant-élégant)

## **PIEMONTE**

Barolo Dagromis Gaja 2016 (floral comme la rose,tanins ronds,fruits rouges, réglisse)	250.-
Magnum Barolo Dagromis Gaja 2016 (floral comme la rose,tanins ronds,fruits rouges, réglisse)	490.-
Barolo Conteisa Gaja 2013 (structuré, fruité, élégant,tannique)	380.-
Barbaresco Gaja 2019 (notes de fruits rouges-notes florales de violette-herbes aromatiques- poivre blanc,anis)	560.-
Barbaresco DOCG Karmico Cantina Mustela 2015 (élégant-floral et fruité-tannique-persistant)	130.-
Barolo Villero DOCG Mascarello Giuseppe 2017 (fruits rouges-menthe-tanin présent-enveloppant)	350.-
Barolo Monprivato DOCG Mascarello Giuseppe 2016 (fruits rouges-zeste d'orange-menthe-épices douces-longue en bouche)	580.-

## **LOMBARDIA**

### **Cantine Convento San Lorenzo**

Nebbiolo Valtelina superiore 2019 DOCG (fruits rouge-minérale-frais-notes épicées)	90.-
---	------

## **MARCHE**

Lorano Sangiovese 2018 90.-  
(fruité-épicé-notes de cuir-enveloppant)

### **Rossato :**

Sant'Isidoro Montepulciano-Sangiovese 2021 (rosa cerasuolo) 75.-  
(notes de fruits rouges-floral-équilibré-savoureux)

## **VENETO**

### **Cantina Le Ragose**

#### **Rouge:**

Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2011 160.-  
(Bouquet intense-cerises-mûres-prunes-élégant-velouté)



# Vins Blancs

## CAMPANIA :

### **Azienda Agricola Enodelta, Fratelli Caputo**

#### **Blanc :**

Bianco Pompeiano, Coda di Volpe (Floral-délicat-iodé)	50.-
Asprino di Aversa DOC Vigneto ad Alberata. (bouquet intense-agrumes-sec)	50.-
Lacryma Christi DOC 2021 (Arômes de fruits blanc-agrumes-léger-sec)	50.-

## CAMPANIA :

### **Cantina di Meo**

**75cl**

Campania Falanghina IGT 2022 (floral-intense-sec)	88.-
Greco di Tufo DOCG 2022 (fruité-rond-minéral)	90.-
Fiano di Avellino DOCG Colle dei Cerri 2007 (fruité-complexe-élégant)	130.-

## SICILIA :

### **Cantina Cusumano**

#### **Blanc :**

Insolia Terre Siciliane IGT 2022 (arôme de fruits jaunes-agrumes-bouche croquante/fruité)	50.-
--	------

## SICILIA :

### **Cantina Valle dell'Acate**

#### **Blanc :**

Zagra Grillo DOC 2022 (agrumes frais aux tons méditerranéens)	60.-
Vermentino Thymbra 2022 (sec-notes d'herbes aromatiques-complexe-persistant)	67.-

**CALABRIA :**  
**Cantina Spadafora**

**Blanc :**  
DolceMare Greco Bianco IGT 2022 58.-  
(floral-fruité,aromatique-doux)

**CALABRIA :**  
**Cantina A' Vita**

**Blanc :**  
Leuko 2022 65.-  
(vin macéré,sec,notes d'abricot-expressif)

**SARDEGNA**  
**Cantina Pedra Majore**

**Blanc :**  
Hysony Vermentino di Galluria DOCG 2022 79.-  
(Notes d'agrumes-intenses-déliçates-frâche et persistantes)

**PUGLIA**  
**Cantina Trulli il Castagno**

**Blanc :**  
Verdeca Pietra Viva IGP 2022 60.-  
(floral-fruits blanc-harmonieux)

**PUGLIA**  
**Cantina Ciatò – Voga**

**Blanc :**  
Bombino Masseria del Forno IGP 2021 58.-  
(nez floral- bouche sec-notes de flore blanche et agrumes)

## **TOSCANA**

### **Blanc :**

Vistamare Ca' Marcanda di Gaja 2022 132.-  
(fruits blanc-agrumes-herbes aromatiques)

Costa Ovest 414 IGT 2022 56.-  
(notes florales-notes tropicales-complexe-structuré)

Batàr Querciabella 2020 237.-  
(floral comme la marguerite-camomille-fruits blanc-minéral-iodé)

## **PIEMONTE**

Rossj-bass Langhe Gaja 2021 170.-  
(note d'agrumes,miel-élégant-corsé-persistant)

Timorasso di Pomodolce Az. Agricola 2021 80.-  
(Élégant-persistant-fruits blancs-agrumes-persistant-iodé)

## **TRENTINO-ALTO-ADIGE**

### **Cantine Cesconi**

### **Blanc :**

Pinot Grigio Riserva -Primiere – Bio 2019 85.-  
(minéral-sec-notes de beurre-vanilla)

## **FRIULI-VENEZIA-GIULIA**

### **Cantina Aquila del Torre**

### **Blanc :**

Sauvignon Blanc Bio 2019 75.-  
(bouche fraîche-fruits blancs-tropical-savoureux)

## **MARCHE**

### **Maria Pia Castelli**

### **Blanc :**

Stella Flora Bianco Macerato 2020 110.-  
(non filtré-minéral-floral-végétal)

# Vins Rosés

## CAMPANIA :

### **Azienda Agricola Enodelta,Fratelli Caputo**

#### **Rosé :**

Lacryma Christi DOC 2022  
(fruité-floral-persistant)

48.-

## BASILICATA :

### **Cantina Madonna Delle Grazie**

Sagaris Rosato IGT Basilicata 2022  
(notes de fraise-cerise-fraîche-sec-presque tannique)

53.-

## BASILICATA :

### **Cantina Terra dei Re**

#### **Rosé :**

Lerá IGT Basilicata Rosato 2022  
(notes d'agrumes-pêche,frais-léger)

42.50.-

## CALABRIA :

### **Cantina A' Vita**

#### **Rosé :**

A Vita Rosato DOC 2022  
(vin macéré,nez fruité-sec-légèrement tannique)

55.-

## MOLISE:

### **Cantina di Angelo D'uva**

Safinim Rosato IGT Terre Degli Osci 2021  
(rose cerise-notes de fruits rouge-sec)

46.-

## PUGLIA

### **Cantina Trulli il Castagno**

#### **Rosato :**

1 Luglio IGP 2022  
(arôme de framboise-notes d'iris-grenade-belle acidité)

50.-

## MARCHE

#### **Rosato :**

Sant'Isidoro Montepulciano-Sangiovese 2021 (rosa cerasuolo)  
(notes de fruits rouges-floral-équilibré-savoureux)

75.-