



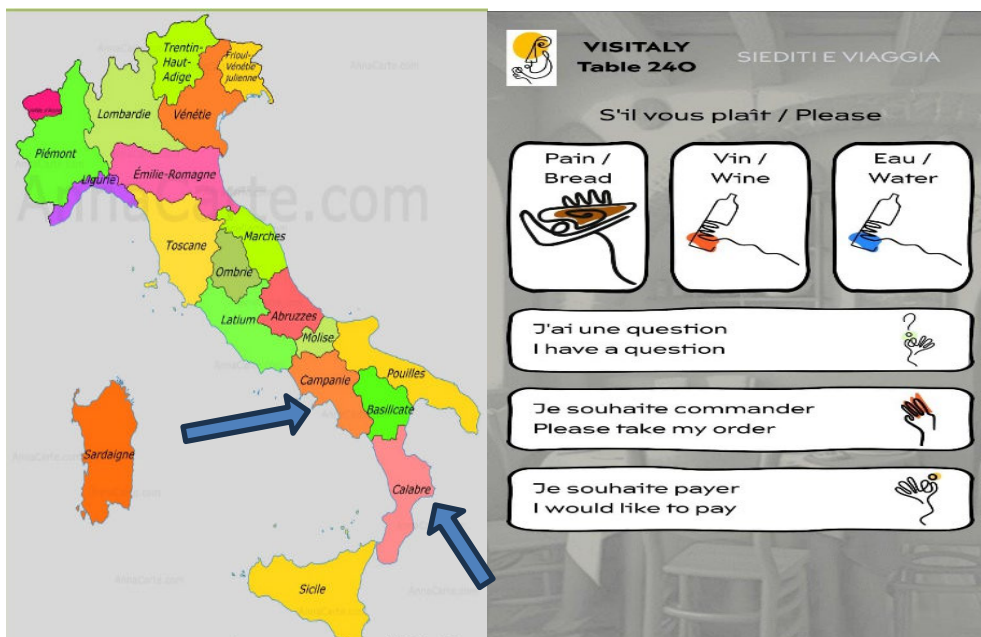
# VISITALY

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*

*A l'honneur ce mois, les régions : CAMPANIA / CALABRIA (2 premières régions du nouveau voyage de 10 mois). Le programme sur [www.visitaly.ch](http://www.visitaly.ch)*



*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 !!!*

### Horaires ouverture cuisine :

*Du mardi au Samedi  
de 12h à 14h00 et de 18h30 à  
22h30*

# L'Aperitivo Ufficiale di Corte

*L'Aperitivo est une institution italienne née à Turin vers la fin des années 1700 !  
Un moment pour se retrouver entre amis, déguster des apéritifs et un bon cocktail, mais également pour se mettre en appétit*

## FOCACCIA UNICA

*Focaccia aux farines intégrales, tomates cerise, olives, herbes méditerranéennes et légumes marinés* 12

## BRUSCHITALY

*Bruschette façon Visitaly*  
*2 bruschette au four, à choix : tomates, bufala, basilico* 10.-  
*ou tomates, anchois, origan et stracciatella*

## FRITTURA REGIONALE

*sélection de fritures régionales de saison pour 2 pers.* 30.-  
*(olive ascolane(porc) , arancini , chips di polenta , polpette).*

## TAGLIERE MIX ALL'ITALIANA

*sélection de charcuteries et fromages, olives et légumes marinés* 45.-  
*accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.*

## TAGLIERE FORMAGGI ALL'ITALIANA

*sélection de fromages, olives et légumes marinés* 29.-  
*accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.*

## TAGLIERE SALUMI ALL'ITALIANA

*sélection de charcuteries, olives et légumes marinés* 35.-  
*accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.*

## PARMIGIANA

*Focaccia/Pizza 2 morceaux, parmigiana e fondue di parmigiano* 20.-

# La Cucina

Une cuisine authentique inspirée de la tradition gastronomique de chaque région d'Italie. Notre chef propose une cuisine italienne moderne en innovant dans la tradition des plats régionaux typiques, en mettant l'accent sur la qualité et le goût. En sélectionnant des ingrédients frais de saison, une cuisine simple, savoureuse, légère et authentique. Nous proposons un menu différent chaque mois, qui change en fonction des ingrédients frais disponibles sur le marché et de la tradition des régions à l'honneur.

## **GLI ANTIPASTI**

<i>Frittatina di pasta: bucatini frits avec petit pois et jambon cuit (Campania)</i>	16.-
<i>Tartare di gambero rosso, gambero gobbetto, feves, petit pois et glace au basilic (Campania)</i>	25.-
<i>Fiori di zucca (fleurs de courgette), farcie à la ricotta et anchois , tomate et basilic (Calabria)</i>	24.-
<i>Tartare di manzo(boeuf) , Cipolla di Tropea (oignons) , nduja (crème piquante de porc) (Calabria)</i>	22.-

## **LE INSALATE**

<i>Salade mixte de légumes de saison assaisonnée au vinaigre balsamique</i>	16.-
<i>Caprese : salade de tomate » coeur de bœuf « , mozzarella di Bufala , huile olive extra vierge et basilic (Campania)</i>	19.-
<i>Panzanella calabrese , fresina calabrese (morceau de pain) , thon , œuf dur , tomate , olive ,concombre , oignon de Tropea et origan (Calabria)</i>	19.-

### **I PRIMI PIATTI**

<i>Spaghettone alla Nerano , provolone del Monaco et courgettes ** (Campania)</i>	35.-
<i>Ziti( pâtes) alla genovese di polpo (ragout de poulpe et oignons) ** (Campania)</i>	39.-
<i>Calamarata (pâtes) ai frutti di mare (moules di Taranto, vongoles veraci, calamars) ** (Campania)</i>	36.-
<i>Risotto , cipolla rossa di Tropea (oignons rouges) , ricotta , nduja (salami piquant) e olive nere ** (Calabria)</i>	34.-
<i>Risotto, carpaccio Orata (Daurade) , limone, zafferano et lardons ** (Calabria)</i>	38.-

### **I SECONDI PIATTI**

<i>Pesce spada (espadon) alla ghiotta, pomodoro, olive, capperi e cipolla(oignons) (Calabria)</i>	39.-
<i>Polpo grigliato (220g), friarielli (broccoli-rave) e olive nere (Campania)</i>	49.-
<i>Guancia di maiale (joue de porc), patata rossa e BBQ nduja (crème piquante de porc) (Calabria)</i>	37.-
<i>Branzino en papillon (Bar), purée de petit pois, lait de provola fumé(fromage) et basilic (Campania)</i>	39.-

**\*\* Gluten Free, pour les pâtes possibilité de choisir avec spaghetti sans gluten**

# La Pizzeria

*Nous avons voulu créer une pizza légère, croquante et très digeste*

*(temps de levée de la pâte 3 jours)*

*Farines intégrales et biologiques du moulin Quaglia (Italie)*

*Tomates San Marzano et basilic frais.*

*Ingrédients de qualité, pour la majorité italiens, sont utilisés avec soin sur nos pizzas.*

## **LE PIZZE INTOCCABILI**

RÉINVENTER LA TRADITION : LA PIZZA INNOVATIVA

NOS "SIGNATURES" À DÉGUSTER TOUS LES JOURS

DIO SALVI LA REGINA à choix style Naples (haute) ou styles Roma (basse) 24.-  
*Pulpe de tomate, mozzarella fior di latte Agerola, basilic*

VIAGRA SORRENTINO 28.-  
*Pulpe de tomate, basilic, mozzarella fior di latte, ventricina artisanale (salami), oignon rouge, poivron friggiteilli, pecorino romano.*

MARGHERITALY 26.-  
*Parmigiano Reggiano, basilic, pulpes et tomates cerises, mozzarella di buffala, pesto de basilic.*

AL FORNO DI SAN GENNA 26.-  
*Pulpe de tomates, tomates cerises, filets d'anchois, câpres siciliennes à l'huile, pecorino, ail, origan.*

LA VEGETARIANA 26.-  
*Crème de petits pois, oignons, olives, Pecorino Romano, scamorza*

CALZONE AL FORNO 27.-  
*Sauce tomate, ricotta, jambon cuit, mozzarella, parmigiano, basilic*

BOLOGNINA 32.-  
*Crème de pistaches, stracciatella, mortadelle de Bologne, graines de pistache,*

MAZZ E PANELL 29.-  
*Pulpe de tomate, basilic, mozzarella fior di latte, olives, tomates cerises.  
Parmigiano Reggiano, jambon cuit, champignons, coulis d'artichaut*

LA MIA PREFERITA 32.-  
*Pulpe de tomate, mozzarella di buffala crue, jambon de Parme, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano*

## **LE SPECIALI**

NOS PIZZAS SPECIALES A DECOUVRIR TOUS LES MOIS

### NONNA ALFINA

*Pulpe de tomates jaunes, San Marzano, stracciatella, basilic, anchois* 27.-

### MARITALY (à choix style Naples (haute) ou styles Roma (basse))

*Moitié Margheritaly, moitié Marinara, pulpe de tomates, origan, ail et basilic* 26.-

### SALSICCIA E FRIARIELLI à choix style Naples (haute) ou styles Roma (basse)

*Provola, salsiccia (saucisse de porc), et friarielli (brocoli-rave)* 29.-

### NOS PIZZA « ALLA PALA ROMANA »

*(pièces carrées)*

4PCs 8PCs

### CALABRESE

*crema di cipolla (crème oignons), stracciatella, nduja e salsiccia (Calabria)* 18.- 36.-

### MULIGNANA

*Parmigiana di melanzane(aubergines), parmigiano, provola e basilico (Campania)* 18.- 36.-

### BIANCA NEVE

*Scamorza, parmigiano, asiago, pecorino, pepe nero* 14.- 28.-

# I Peccati di gola

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

<u><i>Italimisu</i></u> <i>Tiramisù revisité avec avec crème de noisettes et mascarpone, biscuit au café, éclats de chocolat gianduia.</i>	14.-
<u><i>Babà al Rhum</i></u> <i>Babà au rhum, chantilly et Nutella (Campania)</i>	14.-
<u><i>Clementjina</i></u> <i>Glace aux clémentines, crumble d' amandes et coulis au chocolat piquant (Calabria)</i>	14.-
<u><i>Pastiera Napoletana</i></u> <i>Tarte au blé, à la ricotta et crème à l'orange (Campania)</i>	14.-
<u><i>Giro d'Italia – Café Gourmand Italien</i></u> <i>Café accompagné de 4 mini-desserts typiques Italiens du Nord au Sud (Tutto Italia)</i>	17.-
<u><i>Il gelato</i></u> <i>La boule de glace. Les parfums de notre sélection Crèmes glacées : Chocolat, Vanille, Sesame Noir</i>  <i>Sorbets : Citron Vert-Gingembre, Yuzu, Fraise-basilic</i>	5.-

Origines :

*Veau et Bœuf Suisse  
Calamaretti Patagonie - Gambas Argentine  
Daurade – Grèce ou Croatie  
Sole - France  
Poisson de friture et coquillage France et Italie*

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 8,1 % comprise