



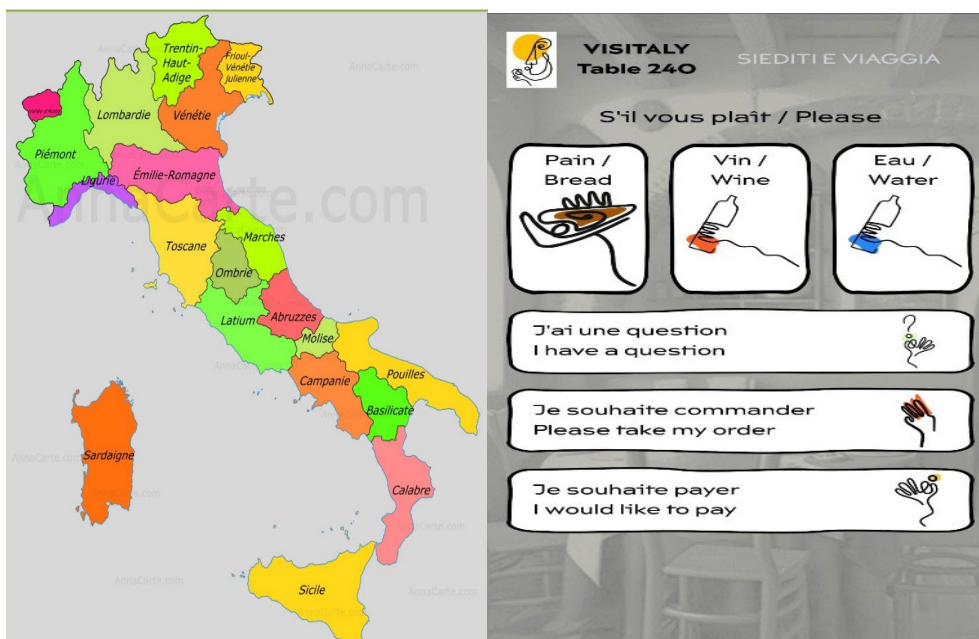
# VISITALY

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 : MOLISE / SICILIA*



*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

	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<i>Prosecco Extra Dry</i> Ornella Molon, Veneto	10.-	54.-
<i>Franciacorta DOCG Brut 2017</i> Marzaghe, Lombardia	18.-	110.-
<i>Alta Langa DOCG Blanc des Blancs</i> Cocchi, Piemonte		130.-
<i>Alta Langa DOCG Blanc des Noirs Pas Dosé</i> Cocchi, Piemonte		160.-
<i>Pinot Nero Rosé Metodo Classico 2019</i> Terra dei Re, Basilicata		60.-
<i>Metodo Classico Rosato Regina Lucia 2004</i> Ciatò, Puglia		110.-

# VINS

## Vins Rouges

### Légers, fruités :

	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<i>Nerello Mascalese IGT, 2022</i> Ayunta (Sicilia, région du mois)	9.-	60.- (pv) 50.- (pe)

### Moyennement corsés:

	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<i>Tintilia del Molise DOC, 2020</i> Angelo d'Uva (Molise, région du mois)	11.-	75.- (pv) 65.- (pe)
<i>Nero d'Avola Sicilia DOC, 2021</i> Ferreri (Sicilia, région du mois)	13.-	80.- (pv) 70.- (pe)
<i>Etna Rosso DOC, 2020</i> Ayunta (Sicilia, région du mois)	13.-	80.- (pv) 70.- (pe)

# Vins Blancs

## Légers, fruités :

	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<i>Grillo Sicilia DOC, 2021</i> Ferreri (Sicilia, région du mois)	11.-	78.- (pv) 68.- (pe)
<i>Falanghina "Keres", 2022</i> Angelo d'Uva (Molise, région du mois)	8.50	55.- (pv) 45.- (pe)

## Sec :

	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<i>Etna Bianco DOC, 2021</i> Ayunta (Sicilia, région du mois)	13.-	80.- (pv) 70.- (pe)
<i>Biferno Bianco DOC "Kantharos", 2022</i> Angelo d'Uva (Molise, région du mois)	9.-	58.- (pv) 70.- (pe)

# Vins Rosés

	<b>1dl</b>	<b>75cl</b>
<i>Safinim Terre degli Osci IGT, 2022</i> Angelo d'Uva (Molise, région du mois)	7.50	46.- (pv) 40.- (pe)
<i>Lerà Rosato Basilicata IGP</i> Cantine Terra dei Re (Basilicata)	7.-	42.50 (pv) 35.- (pe)
<i>Sagaris Rosato Basilicata IGT, 2022</i> Cantina Madonna delle Grazie (Basilicata)	8.-	53.- (pv) 48.- (pe)