



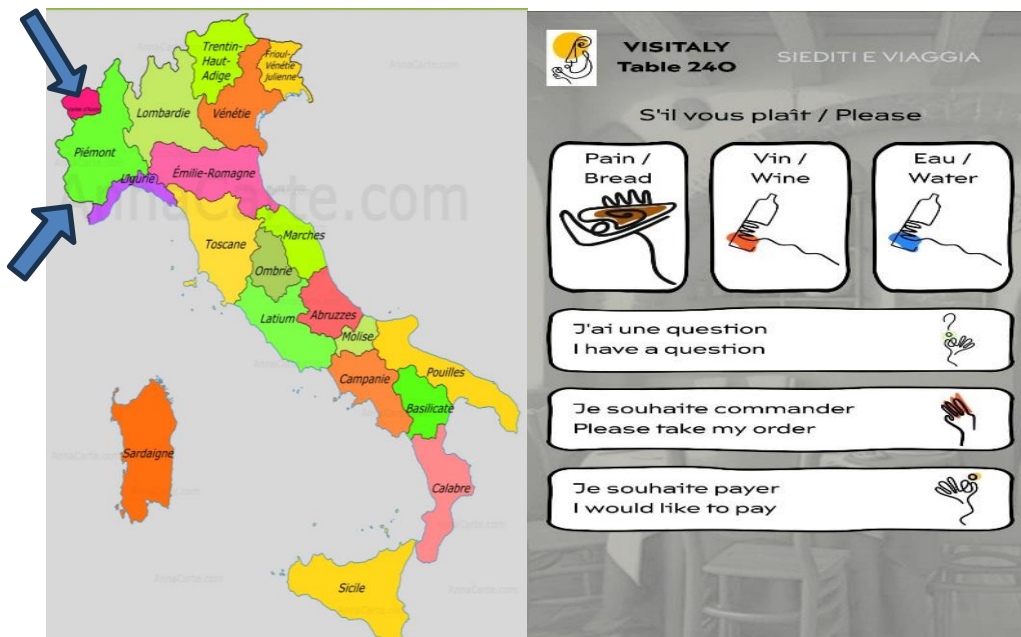
# VISITALY

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 pour visiter les 20 régions en 10 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 : VAL D'AOSTA / PIEMONTE (9<sup>ème</sup> et 10<sup>ème</sup> 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 CLASSICA 12.-  
*Focaccia aux farines semiintégrales, tomates cerise, olives, herbes méditerranéennes et légumes marinés*

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

FRITTURA REGIONALE 30.-  
*sélection de fritures régionales de saison pour 2 pers.  
(boulettes épinards et provola, arancini, gnocchi fritti burrata et pistaches, polpette viande)*

TAGLIERE MIX ALL'ITALIANA 45.-  
*sélection de charcuteries et fromages, olives et légumes marinés  
accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.*

TAGLIERE FORMAGGI ALL'ITALIANA 29.-  
*sélection de fromages, olives et légumes marinés  
accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.*

TAGLIERE SALUMI ALL'ITALIANA 35.-  
*sélection de charcuteries, olives et légumes marinés  
accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.*

PANUOZZO 20.-  
*Focaccia/Pizza 2 morceaux,  
Mortadelle, stracciatella et pistache*

MINI-CALZONE FRIT 15.-  
*Pizza calzone double cuisson (four et frit)  
Jambon cuit, fior di latte et basilic*

# 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>Haché de veau, croustillant de Parmigiano Reggiano, noisettes, fleur de câpres, jaune d'oeuf séché (Piemonte)</i>	25.-
<i>Vitello tonnato : Tendres tranches de veau rosé, sauce thon, câpres et légumes croquants (Piemonte)</i>	24.-
<i>Œuf parfait, purée de panais et truffe noire (Val d'Aosta)</i>	28.-
<i>Polenta : Déclinaison de polenta, cèpes et fontina (fromage) (Val d'Aosta)</i>	23.-

## **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</i>	19.-
<i>Caponata di verdure : Mix de légumes cuits : aubergines, tomates, courgettes, oignons, céleris et câpres</i>	19.-

## **LA ZUPPA**

<i>Petits pois, orge, épeautre, lentilles, haricots et fromage fontina</i>	20.-
--	------

### **I PRIMI PIATTI**

<i>Risotto à la truffe noire (beurre et parmesan) avec 5g de truffe (Piemonte)</i>	49. -
<i>Tagliolini à la truffe noire et beurre avec 5g de truffe (Piemonte)</i>	49.-
<i>Risotto au fromage taleggio, pommes royales et noisettes torréfiées (Val d'Aosta )</i>	35.-
<i>Gnocchi aux bettraves, fromage fontina et chips de choux (Val d'Aosta )</i>	35.-
<i>Pappardelle au ragout de bœuf, réduction de Barolo et fondue de Castelmagno (Piemonte)</i>	38.-
<i>Agnolotti del plin au rôti de veau, servi avec beurre et sauge croquante (Piemonte)</i>	36.-

### **I SECONDI PIATTI**

<i>Truite rôtie, purée de choux fleur et carotte poêlée (Val d'Aosta)</i>	39.-
<i>Joue de bœuf braisée au Barolo avec polenta et panais (Piemonte)</i>	42.-
<i>Filet de bœuf maturé, purée de courge, poireaux rôtis et réduction de barbaresco (Piemonte)</i>	49.-
<i>Costoletta alla Valdostana (environ 400g) : Côtelette de veau avec l'os (panée et frit) farcie au fromage fontina et jambon cuit, servie avec salade verte et pomme de terre rôtie</i>	65.-

**\*\* 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

*Pulpe de tomate San Marzano, fior di latte di Agerola et basilic*

24.-

### VIAGRA SORRENTINO

*Pulpe de tomate San Marzano, basilic, fior di latte di Agerola, ventricina artisanale (salami), oignon rouge, poivron friggiteilli et pecorino romano*

28.-

### MARGHERITALY

*Pulpe de tomate San Marzano, grana padano, basilic, tomates cerises, mozzarella di bufala et pesto de basilic.*

26.-

### AL FORNO DI SAN GENNA

*Pulpe de tomate San Marzano, filets d'anchois, câpres siciliennes à l'huile, ail et origan*

26.-

### LA VEGETARIANA

*Pulpe de tomate San Marzano, tomates cerises, fior di latte di Agerola, aubergines frites et grana padano*

26.-

### CALZONE AL FORNO

*Pulpe de tomate San Marzano, ricotta, jambon cuit, fior di latte di Agerola et basilic*

27.-

### BOLOGNINA

*Pesto de pistaches, stracciatella, mortadelle de Bologne et graines de pistache*

32.-

### MAZZE PANELL

*Pulpe de tomate San Marzano, fior di latte di Agerola, olives noires, tomates cerises. parmigiano reggiano, jambon cuit, champignons et artichauts*

30.-

### LA MIA PREFERITA

*Pulpe de tomate San Marzano, mozzarella di bufala crue, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmigiano reggiano*

32.-

## **LE SPECIALI**

NOS PIZZAS SPECIALES A DECOUVRIR TOUS LES MOIS

### NONNA ALFINA

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

### MARITALY

*Moitié Margheritaly, moitié Al forno di San Gennà* 26.-

### CALZONE INCAVOLATO

*Pulpe de tomates jaunes, provola fumée, ricotta, salami piquant et basilic* 28.-

### PIZZA AL TARTUFO

*Scamorza, parmigiano, huile de truffe, champignons à la truffe et truffe noire (Piemonte)* 40.-

### PRINCIPE TOTO

*Provola fumée, friarielli, saucisses de porc et grana padano* 28.-

### BIANCANEVE

*Fior di latte di Agerola, provola fumée, grana padano et pecorino* 28.-

### NOS PIZZA « ALLA PALA ROMANA »

*(Pièces carrées)*

4PCs 8PCs

### VALDOSTANA

*Fromage fontina, jambon grillé et pleurotes* 15.- 30.-

### PIEMONTESE

*Ragoût de boeuf, fondue de Castelmagno et réduction de Barolo* 16.- 32.-

# I Peccati di gola

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

<u>ITALIMISU</u> <i>Tiramisù revisité mascarpone, biscuit au café, ganache au chocolat blanc et café</i>	14.-
<u>BABA AL RHUM</u> <i>Babà au rhum, chantilly et Nutella</i>	14.-
<u>TARTE/ CHOUX</u> <i>2 pièces de tarte/choux farcie avec une crème fouettée aux cacahuètes salées</i>	14.-
<u>LA NOCCIOLA DEL PIEMONTE</u> <i>Crèmeux aux noisettes et chocolat blanc, coeur praliné noisette, café et citron vert sur crumble noisettes et amandes</i>	14.-
<u>GIRO D'ITALIA – Café Gourmand Italien</u> <i>Café accompagné de 4 mini-desserts typiques Italiens du Nord au Sud (Tutto Italia)</i>	17.-
<u>IL GELATO</u> <i>La boule de glace. Les parfums de notre sélection Crèmes glacées : Chocolat, Vanille, Sésame noir Sorbets : Citron Vert-Gingembre, 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