



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

VISITALY Siediti e Viaggia

*Ce mois-ci, notre menu spécialement conçu pour vous à l'occasion des fêtes et jusqu'en janvier regroupe **les plats préférés de nos clients, de l'année 2024, venant de toutes les régions de la botte**. Cependant, pour des raisons de saisonnalité, certains mets comme les fleurs de courgettes ne sont pas disponibles.*



Approchez votre
téléphone !

(technologie NFC)



essayez moi:

Commander

Payer

Question

Et autres..

*Chers clients, clientes,
Sur votre table vous avez désormais un Tag NFC produit par QR Watch. Merci d'en approcher votre téléphone. Dans cette nouvelle version, vous trouverez encore plus de commandes et notamment les avis google !*

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

- 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 lundi 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 semi intégrales, 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>Oeuf parfait, purée de topinambour et truffe noire (Piemonte)</i>	26.-
<i>Tartare de bœuf, mousse de parmesan, coing et gelée d'échalottes (Friuli)</i>	24.-
<i>Aubergine fondante, coulis de tomate cerise, basilic, crème de burrata et anchois di Cetara (Puglia)</i>	21.-
<i>Cannolo salé, mousse de mortadella et pistache (Emilia Romagna)</i>	22.-
<i>Arancino siciliano à l'encre de seiche, gambero rosso et jus de crustacés (Sicilia)</i>	23.-

LE INSALATE

<i>Salade mixte de légumes de saison assaisonnée au vinaigre balsamique</i>	16.-
<i>Caprese : salade de tomates « coeur de bœuf », mozzarella di Bufala , huile d'olive extra vierge et basilic</i>	19.-
<i>Caponata di verdure : Mix de légumes cuits : aubergines, tomates, courgettes, oignons, céleris</i>	19.-

LA ZUPPA

<i>Soupe de haricots blancs et rouges servie avec croûtons de pain (Veneto)</i>	19.-
---	------

I PRIMI PIATTI

<i>Tonnarello alla carbonara</i> (Lazio)	35. -
<i>Risotto aux châtaignes, poire, chocolat et balsamique</i> (Trentino)	37. -
<i>Risotto cacio pepe e gambero rosso</i> (Lazio)	39.-
<i>Culurgiones sauce tomate, menthe et pecorino</i> (Sardegna)	36.-
<i>Mezze Maniche à la genovese de poulpe</i> (Campania)	38.-

I SECONDI PIATTI

<i>Poulpe rôti, pommes de terre, friarielli, anchois et tomates cerises jaunes</i> (Campania)	42.-
<i>Ossobuco de veau et riz sauté au safran</i> (Lombardia)	41.-
<i>Calamar rôti, son encre, sauce de pain, persil, échalotes et légumes de saison</i> (Puglia)	42.-
<i>Tournedos à la Rossini, filet de bœuf mûré Suisse, foie gras, pain brioche, truffe noire, purée de pommes de terre et sauce Madeira.</i> (Marche)	59.-
<i>Thon mi-cuit, tomate, scurine, sauce au vin blanc et poutarge</i> (Sardegna)	42.-

**** 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 buffala et pesto de basilic.

26.-

AL FORNO DI SAN GENNA

Pulpe de tomate San Marzano, filets d'anchois, 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.-

MAZZ E PANELL

Pulpe de tomate San Marzano, fior di latte di Agerola, olives noires, 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, mix entre pizza et foccacia)

4PC's

8PCs

FIorentina

*Spinacino fresco (epinards) , tartare di manzo (boeuf)
limone (citron) et parmigiano*

16.-

32.-

BARESE

*Caciocavallo (fromage de vache), mortadella et
carciofi sott'olio (artichauts)*

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>PESCA DI PRATO REVISITE</u> <i>Meringue pavlova, namelaka au chocolat, mousse de yogurt et pêche (Toscana)</i>	13.-
<u>BACIO DI ANYA</u> <i>Rivisitazione del bacio di Alassio, crumble aux noisettes, ganache au chocolat blanc et fruits rouges – trompe l'œil en forme de bouche !</i>	13.-
<u>NOCCIOLA DEL PIEMONTE</u> <i>Crèmeux aux noisettes et chocolat blanc, coeur mascarpone, café et citron vert (Piemonte)</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