



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, retrouvez notre voyage à travers les régions de l'Umbria et de Trentino Alto Adige.



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 vendredi
de 12h à 14h et de 18h30 à
22h00*

Le samedi

de 12h à 14h30 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.
(polenta frite, mini calzone fritto, gnocchi fritti burrata et pistaches, boulettes de 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>Carpaccio de boeuf, ricotta aux herbes, fruits rouges et cabernet (Trentino)</i>	25. -
<i>Carpaccio de truite en gravlax, sauce yaourt, pomme smith et amandes (Trentino)</i>	25.-
<i>Œuf croustillant, purée de choux fleur et guanciale (Umbria)</i>	24.-
<i>Polenta Trentina, pleurotes et saucisse de Norcia (Trentino)</i>	24.-

LE INSALATE

<i>Salade verte assaisonnée au vinaigre balsamique, fenouils croustillants et carottes</i>	14.-
<i>Caprese : salade de tomates « coeur de bœuf », mozzarella di Bufala , huile d'olive extra vierge et basilic</i>	18.-
<i>Purée de pommes de terre, carottes confites et choux fleur</i>	16.-

LA ZUPPA

<i>Purée de courgettes, fondue de pecorino, menthe et croûtons de pain</i>	19.-
--	------

I PRIMI PIATTI (PASTA ET RISOTTO)

<i>Raviolo casoncello farcis aux épiniards et ricotta (Trentino)</i>	36. -
<i>Risotto aux châtaignes, poire, chocolat et balsamique (Trentino)</i>	37. -
<i>Tagliatelle au ragoût de cerf et fondue de pecorino (Umbria)</i>	39.-
<i>Tortello de chevreuil, son jus agrémenté au Sangiovese et truffe noire (Umbria)</i>	45.-
<i>Risotto aux pleurotes, speck Alto Adige et mascarpone (Trentino e Umbria)</i>	37.-

I SECONDI PIATTI

<i>Pavé de saumon, sauce au vin blanc, betterave et noix (Trentino)</i>	42.-
<i>Magret de canard rôti, purée de pommes et groseilles, carottes et sauce au marsala (Trentino)</i>	43.-
<i>Jarret de porc cuit à basse température et rôti, patates douces et sauce à la bière rouge (Umbria)</i>	42.-
<i>Toumedos à la Rossini, filet de bœuf maturé Suisse, foie gras, pain brioche, truffe noire, purée de pommes de terre et sauce Madeira. (L'intrus du mois !! mais tout le monde adore ce plat...)</i>	59.-

**** 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

24.-

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

VIAGRA SORRENTINO

28.-

Pulpe de tomate San Marzano, basilic, fior di latte di Agerola, salami piquant, oignons rouge, poivrons friggiteilli et pecorino romano

MARGHERITALY

26.-

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

AL FORNO DI SAN GENNA

26.-

Pulpe de tomate San Marzano, filets d'anchois, ail et origan

LA VEGETARIANA

26.-

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

CALZONE AL FORNO

27.-

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

BOLOGNINA

32.-

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

MAZZE PANELL

30.-

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

LA MIA PREFERITA

32.-

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

LE SPECIALI

NOS PIZZAS SPECIALES A DECOUVRIR TOUS LES MOIS

<u>NONNA ALFINA</u> <i>Pulpe de tomates jaunes, stracciatella, basilic et anchois</i>		27.-
<u>MARITALY</u> <i>Moitié Margheritaly, moitié Al forno di San Gennà</i>		26.-
<u>CALZONE INCAVOLATO</u> <i>Pulpe de tomates jaunes, provola fumée, ricotta, salami piquant et basilic</i>		28.-
<u>PIZZA AL TARTUFO</u> <i>Scamorza, parmigiano, huile de truffe, champignons à la truffe et truffe noire (Piemonte)</i>		40.-
<u>PRINCIPE TOTO</u> <i>Provola fumée, friarielli, saucisses de porc et grana padano</i>		28.-
<u>BIANCANEVE</u> <i>Fior di latte di Agerola, provola fumée, grana padano et pecorino</i>		28.-
<u>CALZONE NORCINO</u> <i>Salsiccia di Norcia, pommes de terre, ricotta et pleurotes, scamorza (moitié ouvert, moitié fermé)</i>		32.-
<u>NOS PIZZA « ALLA PALA ROMANA »</u> <i>(pièces carrées, mix entre pizza et foccacia)</i>	4P	8P
<u>NORCINA</u> <i>Salsiccia di Norcia, pomme de terre, pleurotes et fondue de pecorino (Umbria)</i>	16.-	32.-
<u>TRENTINA</u> <i>Provola fumée, pousses d'épinards, speck Alto Adige et noix</i>	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>UMBRIACATA</u> <i>Meringue pavlova, namelaka au chocolat et truffe noire (Umbria)</i>	14.-
<u>BACIO DI ANYA</u> <i>Rivisitazione del bacio di Alassio, crumble aux noisettes, ganache au chocolat blanc et fruits rouges</i>	13.-
<u>STRUDEL DI MELE</u> <i>Strudel aux pommes, raisins pignons et glace vanille (Trentino)</i>	13.-
<u>GIRO D'ITALIA – Café Gourmand Italien</u> <i>Café accompagné de 4 mini-desserts typiques Italiens du Nord au Sud (Tutto Italia, min-Panna Cotta/Piemonte, mini-Tiramisu/Veneto, mini-Babba al Limoncello/Campania, mini-Cannolo Siciliano/Sicile)</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