



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'**Emilia Romagna** et de **Abruzzo**.*



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*

<u>FOCACCIA CLASSICA</u>	12.-
<i>Focaccia aux farines semi intégrales, tomates cerise, olives, herbes méditerranéennes et légumes marinés</i>	
<u>BRUSCHITALY</u>	10.-
<i>Bruschette façon Visitaly</i>	
<i>2 bruschette au four, à choix : tomates, bufala, basilico ou tomates, anchois, origan et stracciatella</i>	
<u>FRITTURA REGIONALE</u>	30.-
<i>Sélection de fritures régionales de saison pour 2 pers. (polenta frite, mini calzone fritto, gnocchi fritti burrata et pistaches, boulettes de viande)</i>	
<u>TAGLIERE MIX ALL'ITALIANA</u>	45.-
<i>Sélection de charcuteries et fromages, olives et légumes marinés accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.</i>	
<u>TAGLIERE FORMAGGI ALL'ITALIANA</u>	29.-
<i>Sélection de fromages, olives et légumes marinés accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.</i>	
<u>TAGLIERE SALUMI ALL'ITALIANA</u>	35.-
<i>Sélection de charcuteries, olives et légumes marinés accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.</i>	
<u>PANUOZZO</u>	20.-
<i>Focaccia/Pizza 2 morceaux, Mortadelle, stracciatella et pistache</i>	
<u>MINI-CALZONE FRIT</u>	15.-
<i>Pizza calzone double cuisson (four et frit) Jambon cuit, fior di latte et basilic</i>	
<u>SUSHITALY</u>	15.-
<i>Rolls de jambon de parme, parmigiano reggiano, balsamique et roquette</i>	

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>Œuf parfait, fondue de parmesan, asperges et jambon de Parme (Emilia Romagna)</i>	23. -
<i>Œuf (trompe l'œil) de Baccalà alla Romagnola (Cabillaud, tomates et pommes de terre, poireau confit) (Emilia Romagna)</i>	23.-
<i>Cannolo soufflé, mousse de ricotta et mortadella (Emilia Romagna)</i>	22.-
<i>Cozze alla vastese : moules sautées avec persil, tomates, ail et Panko (Abruzzo)</i>	22.-

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>Pommes de terre rôties et friarielli</i>	15.-

LA ZUPPA

<i>Purée de topinambour, endive, aneth et croûtons de pain</i>	19.-
--	------

I PRIMI PIATTI (PASTA ET RISOTTO)

<i>Risotto zafferano (safran), romanesco et jus de volaille** (GF)</i> (Abruzzo)	38. -
<i>Risotto aux asperges, fondue de parmesan et cacahuètes salées</i> (Emilia Romagna)	37. -
<i>Tortellini in brodo di prosciutto di Parma</i> (Emilia Romagna)	36.-
<i>Mezze Maniche alla Pecorara, ricotta, aubergines, tomates et guanciale(lardons)</i> (Abruzzo)	36.-
<i>Tagliatella alla Bolognese et réduction de lambrusco</i> (Emilia Romagna)	37.-

I SECONDI PIATTI

<i>Filet de bœuf à la Wellington di Parma :</i> <i>Pate feuilletée, jambon cru, parmesan et roquette</i> (Emilia Romagna)	59.-
<i>Dos de cabillaud poêlé avec tomates cerises, olives et pommes de terre</i> (Emilia Romagna)	42.-
<i>Grigliata abruzzese, brochettes d'agneau, tagliata di manzo (bœuf) et saucisse de porc</i> <i>Accompagné de pommes de terre et salade mixte</i> <i>Pour deux personnes minimum</i> (Abruzzo)	79.-
<i>Rack d'agneau, son jus, asperges et noisettes torréfiées</i> (Abruzzo)	44.-

**** 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, salami piquant, oignons rouge, poivrons 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, 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, straciatella, basilic et anchois 27.-

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) 4P 8P

PECORARA

Saucisses, sauce tomate, ricotta (Abruzzo) 18.- 36.-

EMILIANA

Coppa di Parma (jambon), straciatella et roquette (Emilia Romagna) 18.- 36.-

I Peccati di gola

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

ITALIMISU 14.-
Tiramisù revisité aux noisettes et chocolat blanc, mascarpone et savoyard moelleux au café

ZUPPA INGLESE 14.-
*Dessert italien à base de crème patissière et de génoise imbibée d'Amaretto
(Emilia Romagna)*

BACIO DI ANYA 13.-
Rivisitazione del bacio di Alassio, crumble aux noisettes, ganache au chocolat blanc et fruits rouges

MELA DEL GIOVENCO 13.-
*Pomme en « trompe l'œil », aux amandes et pomme verte dans un sablé
(Abruzzo)*

GIRO D'ITALIA – Café Gourmand Italien 17.-
*Café accompagné de 4 mini-desserts typiques Italiens du Nord au Sud
(Tutto Italia, min-Panna Cotta/Piemonte, mini-Tiramisu/Veneto, mini-Babba al
Limuncello/Campania, mini-Cannolo Siciliano/Sicile)*

IL GELATO 5.-
*La boule de glace.
Les parfums de notre sélection
Crèmes glacées : Chocolat, Vanille,
Sésame noir
Sorbets : Citron Vert, Fraise-basilic*

Origines :

*Veau et Bœuf
Suisse.
Agneau
Suisse.
Porc Suisse.
cabillaudFAO27
Moules Espagne
Volaille Suisse*

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