



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 !**) 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 **Sicilia et Sardegna**.*



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 UNICA 12.-
Focaccia aux farines 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

FRITUR'ITALY 35.-
Fritures de poisson à l'italienne pour 2 pers.
(Calamar, crevettes, poulpe et rouget servis avec sauce aigre-doux et mayonnaise au yuzu)

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

FRITTATINE DI PASTA 12.-
Bucatini frits avec petit pois et jambon cuit, sauce béchamel (2 pièces)

PIZZA APERITIVO 17.-
Pizza frit, tartare de thon, fromage bleu de bufala et fruits rouges

FIOR DI ZUCCA 17.-
Fleurs de courgette farcies à la ricotta et anchois frits (2 pièces)

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

BACCALA 13.-
Croûtons avec morue, ricotta, tomates cerises et poireaux confits

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>Tartare de thon rouge, pastèque marinée au mirto, eau de tomate, fromage de chèvre et katsuobushi (Sardegna)</i>	22.-
<i>Tartare de bœuf, câpres de Pantelleria, orange et piment (Sicilia)</i>	20.-
<i>Italian Bao, poulpe pané au panko, spuma de pommes de terre, pickles d'oignons et paprika doux (Sicilia)</i>	23.-
<i>Ceviche de seriole, oignons rouges, coriandre, piment, lait de coco et fregola croustillante (Sardegna)</i>	22.-

LE INSALATE

<i>Salade mixte de légumes assaisonnée au vinaigre balsamique</i>	14.-
<i>Caprese : salade de tomates « coeur de bœuf », mozzarella di Bufala, huile d'olive extra vierge et basilic (Campania)</i>	18.-
<i>Salade de fenouils, oranges, avocat et basilic</i>	17.-

I PRIMI PIATTI (PASTA ET RISOTTO)

<i>Culurgiones (pâtes sarde), pommes de terre, tomates, menthe et pecorino sardo (Sardegna)</i>	34. -
<i>Busiata (pasta) a beccafico, sardines, pignons, raisins et chapelure (Sicilia)</i>	35. -
<i>Spaghettoni, vongole veraci, poutargue, safran e tapioca (Sardegna)</i>	45.-
<i>Fregola Sarda (petites boules de pâtes sarde), chutney de pêches, pecorino sardo et cochon de lait (Sardegna)</i>	35.-
<i>Linguine ou Risotto au homard (Temps d'attente de 18min) (Sicilia)</i>	55.-

I SECONDI PIATTI

<i>Filet de boeuf, déclinaison de poivrons et réduction de nero d'avola (Sicilia)</i>	49.-
<i>Cochon de lait rôti, purée de pommes de terre et carottes confites (Sardegna)</i>	39.-
<i>Turbot rôti, petit pois, oignons aigre-doux et pignons (Sicilia)</i>	44.-
<i>Thon mi-cuit, sucrose farcie aux anchois et pignons, sauce au vin blanc, tomate et bottarga (Sardegna e Sicilia)</i>	39.-

**** 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. **Pizzas sans gluten disponible***

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 friggibili et pecorino romano

MARGHERITALY

26.-

Pulpe de tomate San Marzano, grana padano, basilic, tomates cerises, mozzarella di bufala 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

BOLOGNINA

32.-

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

MAZZ E 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

NONNA ALFINA

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

BIANCANEVE

Fior di latte di Agerola, provola fumée, grana padano et Bleu di bufala 29.-

NOS PIZZA « ALLA PALA ROMANA »

(pièces carrées, mix entre pizza et foccacia) 4P 8P

SARDELLINA

Provola fumée, cochon de lait, pecorino sardo, pommes de terre écrasée et romarin 15.- 29.-

SICILIANA

Fior di latte di Agerola, oignons aigre-doux, sardines frites 15.- 29.-

I CALZONI

Toutes nos calzone sont disponibles au four ou frits, à choix !

CALZONE INCAVOLATO

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

CALZONE AL FORNO

Pulpe de tomate San Marzano, ricotta, jambon cuit, fior di latte di Agerola et basilic 27.-

CALZONE PRINCIPE TOTO

Provola fumée, friarielli, saucisses de porc, purée de pommes de terre et grana padano 28.-

CALZONE BOLOGNINO

Pesto de pistaches, straciattella, mortadelle de Bologne, ricotta. et graines de pistache 32.-

CALZONE VEGETARIANO

Pulpe de tomate San Marzano, tomates cerises, provola di Agerola, aubergines frites, ricotta et grana padano 27.-

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

CANNOLO SICILIANO 14.-
*Cannolo siciliano farci de ricotta et gouttes de chocolat
(Sicilia)*

BACIO DI ANYA 14.-
Rivisitazione del bacio di Alassio, crumble aux noisettes, ganache au chocolat blanc et fruits rouges

SEADAS 14.-
*Beignet au miel chaud, pecorino sardo, orange et menthe
(Sardegna)*

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 Limoncello/Campania, mini-Cannolo Siciliano/Sicile)*

IL GELATO
La boule de glace. 6.-
*Les parfums de notre sélection Crèmes glacées :
Pistache, Noisettes, Fiordilatte et Coco Sorbets
Fraise, chocolat * *vegan*

Origines :

Bœuf – Suisse
Thon – France
Porc – Suisse et
Italie
Calamaretti -
Patagonie
Gambas-
Argentine
Poulpe –
FAO27
Sardines –
FAO27
Homard –
FAO21
Turbot – FAO27
Seriole Paesi
Bassi
Poissons de
fritures et
coquillages –
France et
Italie

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