



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 **Liguria** et **Puglia**.*



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 UNICA</u> <i>Focaccia aux farines semi-intégrales, tomates cerise, olives, herbes méditerranéennes et légumes marinés</i>	12.-
<u>BRUSCHITALY</u> <i>Bruschette façon Visitaly 2 bruschette au four, à choix : tomates, bufala, basilico ou tomates, anchois, origan et stracciatella</i>	10.-
<u>FRITUR'ITALY</u> <i>Fritures de poisson à l'italienne pour 2 pers. (Calamar, crevettes, poulpe et rouget servis avec sauce aigre-doux et mayonnaise au yuzu)</i>	35.-
<u>TAGLIERE MIX ALL'ITALIANA</u> <i>Sélection de charcuteries et fromages, olives et légumes marinés accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.</i>	45.-
<u>FRITTATINE DI PASTA</u> <i>Bucatini frits avec petit pois et jambon cuit, sauce béchamel (2 pièces)</i>	12.-
<u>PIZZA APERITIVO</u> <i>Pizza frit, tartare de thon, fromage bleu de bufala et fruits rouges</i>	17.-
<u>FIOR DI ZUCCA</u> <i>Fleurs de courgette farcies à la ricotta et anchois frits (2 pièces)</i>	17.-
<u>MINI-CALZONE FRIT</u> <i>Pizza calzone double cuisson (four et frit) Jambon cuit, fior di latte et basilic</i>	15.-
<u>BACCALA</u> <i>Croûtons avec morue, ricotta, tomates cerises et poireaux confits</i>	13.-

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 boeuf, échalotes, mousse de fèves et chicorée sauté (Puglia)</i>	20.-
<i>Salade de poulpe, pommes de terre, tomates cerise, celeri branche, carottes et haricot vert (Puglia)</i>	21.-
<i>Gazpacho de Tomates, pesto genovese, croutons de pain et Burrata (Puglia)</i>	22.-
<i>Aubergine, sauce de pain, tomates cerises, basilic et oignons aigre-doux (Liguria)</i>	19.-

LE INSALATE

<i>Salade mixte de légumes assaisonnée au vinaigre balsamique</i>	14.-
<i>Caprese : salade de tomates « coeur de boeuf », 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>Risotto , caciocavallo podolico , capocollo di martina Franca et figues rôties (Puglia)</i>	36.-
<i>Trofie al pesto de noix, poires et betteraves (Liguria)</i>	34.-
<i>Orecchiette, cime di rapa, crème de burrata, anchois et pickles d' oignons (Puglia)</i>	35.-
<i>Tubettino, crème de pommes de terre, moules et citron brûlé (Puglia)</i>	36.-
<i>Risotto pesto genovese , burrata , pignons et framboises (Liguria)</i>	36.-

I SECONDI PIATTI

<i>Bombette pugliesi : rolls de cou de porc farcie au caciocavallo, mortadella et pistache servie avec purée de pommes de terre et piment du patron (Puglia)</i>	38.-
<i>Sèriole à la Ligure: pignons , scarole , tomates et olives . (Liguria)</i>	44.-
<i>Filet de bœuf, poireaux rôti, noisettes torréfiés et sa réduction au Sangiovese (Liguria)</i>	52.-
<i>Calamaro, sauce de pain , encre de seiche , tomate, courgettes et carottes . (Puglia)</i>	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. **Pizzas sans gluten disponible***

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 friggibili 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.-

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.-

BIANCANEVE

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

PRINCIPE TOTO

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

NOS PIZZA « ALLA PALA ROMANA »

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

PUGLIESE

Cœur de burrata pugliese, capocollo et chips de poireaux 15.- 29.-

LIGURE

Pesto de basilic, burrata, pignons et framboise 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 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

TETTA DELLA MONACA

*Beignets soufflés, fourrés de crème diplomate
(PUGLIA)*

14.-

BACIO DI ANYA

14.-

*Rivisitazione del bacio di Alassio, crumble aux noisettes, ganache au chocolat blanc et fruits rouges
(LIGURIA)*

CHESECAKE PUGLIESE

*Crumble de tarallo pugliese, mascarpone, tomates et fraise
(Puglia)*

14.-

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 :

Origines :

Veau et Bœuf Suisse
Calamaretti Patagonie - Gambas
Argentine
Turbot –
Spagna Poulpe
— Spagna
Moule- Spagna
Poisson de friture et coquillage France et Italie

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