



# 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 (QR code sur la table et montre connectée au poignet de nos conseillers). Alors restez assis confortablement et démarrons notre voyage.*

*VISITALY Siediti e Viaggia*

*A l'honneur ce mois, les régions : LOMBARDIA/UMBRIA*



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 14h00 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*

## BRUSCHITALY

*Bruschette façon Visitaly*

*2 bruschette au four, à choix : tomates, bufala, basilico 10.-  
ou tomates, anchois, origan et stracciatella  
ou mortadella, pistache et burrata*

## FRITUR' ITALY

*Friture de poissons à l'italienne, pour 2 pers.  
Calamar, crevettes, poulpe et rouget  
servie avec sauce agrodolce et mayonnaise au yuzu.*

35.-

## FRITTURA REGIONALE

*Frittatine di pasta,  
Tranche de polenta frit,  
crocchette de pomme de terre (pour 2/3 pers.)*

35.-

## PIZZA APERITIVO

*pizza frit, tartare de boeuf, fromage blu de bufala et fruit rouge*

17.-

## MINI-CALZONE FRIT

*Pizza calzone double cuisson (four et frit)  
Jambon cuit, fior di latte et basilic*

15.-

## FOCACCIA UNICA

*Focaccia aux blé semi-intégrales, tomates cerise, olives, herbes méditerranéennes  
12.-  
et légumes marinés*

## TAGLIERE MIX ALL'ITALIANA

*sélection de charcuteries et fromages, légumes marinés  
accompagnés de focaccia maison pour 2 pers.*

39.-

# 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 bœuf, mousse de parmesan, os a moelle et gelée d'échalote (Lombardia)</i>	22.-
<i>truite en gravlax, sauce yogurt aux herbes et concombre (Lombardia)</i>	21.-
<i>Oeuf parfait croustillant , purée de choux fleur et guanciaie. (Umbria)</i>	20.-
<i>Polenta , pleurotes et saucisse de Norcia, (Umbria)</i>	21.-

## **LE INSALATE E CONTORNI**

<i>Salade verte , assaisonnée au vinaigre balsamique , fenouils croustillant et carottes</i>	14.-
<i>Caprese : salade de tomates « coeur de bœuf » , mozzarella di Bufala , huile d'olive extra vierge et basilic</i>	17.-
<i>Salade de fenouils, tomates, avocat et orange.</i>	15.-

## **LA ZUPPA**

<i>Soupe de lentilles, legumes et croutons de pains (Lombardia)</i>	20.-
---	------

### **I PRIMI PIATTI**

*Casoncelli farcie au boeuf , courge et gorgonzola* 34.-  
(Lombardia)

*Risotto au safran, os a moelle et jus de veau*  
36.- (Lombardia)

*Tagliolino à la truffe noire*  
49.-  
(Umbria)

*Tortello de chevreuil , topinambur et son jus trancheè au Sangiovese*  
42.-  
(Umbria )

*Risotto aux châtaigne, poire, balsamique et chocolat* 37.-  
(Umbria)

### **I SECONDI PIATTI**

*Ossobuco de veau, son jus , et riso al salto alla milanese*  
49.- (Lombardia)

*Jarret de porc cuit a basse temperature et roti, courge et pleurotes* 39.-  
(Umbria)

*Pavé de daurade, déclinaison de carottes, sauce au vin blanc et aneth* 38.-  
(l'intrus du mois)

*Oreilles d' éléphant Visitaly, environ 450g*  
(cotoletta de veau pané servie avec salde mēlée et chips de pomme de terre vitelotte) 65.-  
(Lombardia)

**\*\* Gluten Free, pour les pâtes et pizzas possibilité de choisir avec pâtes ou pizza 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, provola di Agerola, ventricina artisanale (salami), oignon rouge, poivron friggirelli et pecorino romano*

28.-

### **MARGHERITALY**

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

26.-

### **AL FORNO DI SAN GENNA**

*Pulpe de tomate San Marzano, filets d'anchois, tomate cerise, 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 Salami' piquante*

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.-

### **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 (Umbria)* 40.-

### **PRINCIPE TOTO**

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

### **BIANCANEVE**

*Fior di latte di Agerola, provola fumée, grana padano, gorgonzola et pecorino* 28.-

# I Peccati di gola

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

## ITALIMISU

*Tiramisù revisité aux noisettes et chocolat blanc, mascarpone, savoirdi moelles au café.* 14.-

## TRUFLOVA

*Meringue pavlova, sorbet au chocolat et truffe noir  
(Umbria)* 16.-

## BACIO DI ANYA

*Rivisitazione del bacio di Alassio, crumble aux noisettes, chocolat blanc et fruits rouges* 14.-

## PANETTONE

*Mousse de Panettone, marmelade, framboise, granola  
(Lombardia)* 14.-

## GIRO D'ITALIA – Café Gourmand Italien

*Café accompagné de 4 mini-desserts typiques Italiens du Nord au Sud  
(Tutto Italia)* 17.-

## IL GELATO

*La boule de glace.* 6.-

*Les parfums de notre sélection*

*Crèmes glacées : Pistaches,*

*Noisettes, Fiordilatte*

*Sorbets : Chocolat vegan, Mangue*

Origines :

*Veau et Bœuf Suisse.  
chevreuil Suisse.  
Porc Suisse.  
Truite France  
porc Suisse et Italie*

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

\*pour toutes question regardant les allergènes n'hésitez pas a demander au personnel de  
salle