



# 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, notre menu spécialement conçu pour vous à l'occasion des fêtes et jusqu'en janvier regroupe **les plats préférés de nos clients, de l'année 2025, venant de toutes les régions de la botte**. Cependant, pour des raisons de saisonnalité, certains mets comme les fleurs de courgettes ne sont pas disponibles.*



Approchez votre téléphone !

(technologie NFC)



**essayez moi:**

**Commander**

**Payer**

**Question**

**Et autres..**

*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

FRITUR' ITALY

35.-

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

## FRITTURA REGIONALE

*Frittatine di pasta,  
Tranche de polenta frit,  
crochette 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)

15 -

## FOCACCIA UNICA

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

12.-

## TAGLIERE MIX ALL'ITALIANA

39.-

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

# 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***

*Oeuf parfait, purée de topinambour et truffe noire supplément truffe blanche 10.-* (Piemonte) 27. -

*Aubergine fondante, coulis de tomate cerise, basilic, crème de burrata et anchois di Cetara* 21.- (Puglia)

*Vitello Tonnato:*  
*Tendres tranches de veau rosé, sauce thon et légumes croquants* 25.- (Piemonte)

*Arancino siciliano à l'encre de seiche, gambero rosso et fumet de crustacés* 25.- (Sicilia)

## ***LE INSALATE***

*Salade mixte de légumes de saison assaisonnée au vinaigre balsamique* 16.-

*Caprese : salade de tomates « cœur de bœuf », mozzarella di Bufala, huile d'olive extra vierge et basilic* 19.-

*Salade de fenouils, tomates, avocat et orange.*  
15.-

## ***LA ZUPPA***

*Soupe de haricots blancs et rouges servie avec croûtons de pain* 19.-  
(Veneto)

***I PRIMI PIATTI***

<i>Tonnarello alla carbonara</i> (Lazio)	35. -
<i>Fregola sarda, calamars, moules, palourdes et tomates</i> (Sardegna)	36. -
<i>Risotto cacio pepe e gambero rosso</i> (Lazio)	39.-
<i>Culurgiones sauce tomate, menthe et pecorino</i> (Sardegna)	34.-
<i>Mezze Maniche à la genovese de poulpe</i> (Campania)	38.-
<i>Tagliolino ou risotto à la truffe noire</i> supplément truffe blanche 15.-	45.-

***I SECONDI PIATTI***

<i>Poulpe rôti, pommes de terre, broccolini, anchois et tomates cerises jaunes.</i> (Puglia)	42.-
<i>Ossobuco de veau et riz sauté au safran</i> (Lombardia)	41.-
<i>Tournedos à la Rossini, filet de bœuf maturé Suisse, foie gras, pain brioche, truffe noire, purée de pommes de terre et sauce Madeira.</i> (Marche)	59.-
<i>Thon mi-cuit, tomate, sucrine, sauce au vin blanc et poutargue</i> (Sardegna)	42.-

\*\* 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, provola di Agerola, ventricina artisanale (salami), oignon rouge, poivron friggitelli et pecorino romano*

### MARGHERITALY

26.-

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

### AL FORNO DI SAN GENNA

26.-

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

### MAZZ E PANELL

*Pulpe de tomate San Marzano, fior di latte di Agerola, olives noires, parmigiano reggiano, jambon cuit, champignons et Salami' piquante*

-30

-32

### LA MIA PREFERITA

*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.-

**CALZONE INCARVOLATO**

*Pulpe de tomates jaunes, provola fumée, ricotta, salami piquant et basilic*

28.-

**PIZZA AL TARTUFO**

*Scamorza, parmiggiano, huile de truffe, champignons à la truffe et truffe noire  
(Umbria)*

39.-

**PRINCIPE TOTO**

*Provola fumée, friarielli, saucisses de porc et grana padano*

29.-

**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

14.-

*Tiramisù revisité mascarpone, biscuit au café, ganache au chocolat blanc et café*

## PESCA DI PRATO REVISITE

14.-

*Meringue pavlova, namelaka au chocolat, mousse de yogurt et pêche  
(Toscana)*

## BACIO DI ANYA

14.-

*Rivisitazione del bacio di Alassio, crumble aux noisettes, ganache au chocolat blanc et fruits rouges – trompe l'œil en forme de bouche !*

## CHESECAKE PUGLIESE

*Cheesecake aux fraise, tomate cerise et tarallo pugliese*

14.-

## GIRO D'ITALIA – Café Gourmand Italien

16.-

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

## 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  
Calamaretti Patagonie - Gambas Argentine  
Daurade – Grèce ou Croatie  
Sole - France  
Porc Suisse  
Gambero rosso Italie  
Poisson de friture et coquillage France 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