



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..

*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 APERITVO

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
et légumes marinés*

12.-

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

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

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 « coeur 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> <i>supplément truffe blanche 15.-</i>	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 mûré Suisse, foie gras, pain brioche, truffe noire,</i> <i>purée de pommes de terre et sauce Madeira.</i> (Marche)	59.-
<i>Thon mi-cuit, tomate, sucrose, 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 friggibili et pecorino romano

MARGHERITALY

26.-

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

14.-

Cheesecake aux fraise, tomate cerise et tarallo pugliese

GIRO D'ITALIA – Café Gourmand Italien

16.-

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

IL GELATO

6.-

La boule de glace.

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