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 : VENETO/TRENTINO ALTO ADIGE

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

PIZZA VISITALY A 360…GRADI 16.-

Scrochiarella la vecchia marinara
Scrochiarella provola e pepe
Scrochiarella pomodoro e pecorino

FRITUR' ITALY 25.-

Friture de poissons à l' italienne ,
Calamar et crevettes

FRITTURA REGIONALE 35.-

Arancini bolognese,
arancini jambon cuit
Supli,
Olive ascolane
crocchette de pomme de terre (pour 2/3 pers.)

PIZZA APERITVO 19.-

Prosciutto crudo e burrata ,OU pomodoro e pecorino,
OU mordadella salsa grana

MINI-CALZONE FRIT 16.-

jambon cuit, fior di latte et basilic

MINI CALZONE VEGETARIANO. 16.-

Provola, melanzane, basilico, crema al grana padano

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

TAGLIERE MIX ALL'ITALIANA 32.-
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.

LES ENTRÉES

Croûtons au pain maison et morue à la vicentina *22.-*
(Veneto)

Œuf parfait poché *24.-*
avec mousse de fromage tendre d'alpage, speck fumé croustillant et truffe noire
(Trentino)

Sardines « in saor » à ma façon *20.-*
Oignons confits, pignons de pin, raisins secs, sardines frites, polenta cremeuse
(Veneto)

Carpaccio de bœuf salé *24.-*
roquette sauvage, mayonnaise au raifort, grana padano
(Trentino)

LES SALADES

Salade de chou blanc *12.-*
vinaigrette au vinaigre balsamique de pomme, cumin, pommes aigres-douces
(Trentin)

Caprese *18.-*
salade de tomates, mozzarella de bufala, huile d'olive extra vierge et basilic

Salade de saison *13.-*
jeunes pousses d'épinard et fenouil, vinaigrette à l'orange
(Veneto)

LES SOUPES

Soupe de pommes de terre, poireaux et cèpes *22.-*
(Veneto)

Canederli dans bouillon de poule *22.-*

(Trentino)

PRIMI PIATTI (PASTA E RISOTTO)

Risotto au tastasal *28.-*
Chair de saucisse assaisonnée, jus de viande et radicchio tardif
(Trentino)

Risotto aux asperges *38.-*
Asperges vertes, jaune d'œuf confit, sauce au Grana Padano
(Veneto)

Bigoli au ragù de canard *30.-*
Ragù blanc de canard, fenouil sauvage
(Trentino)

Linguine aux vongole *36.-*
vongole veraci, piment, ail, persil
(Veneto)

Spaghetti carré aux couteaux et sauce au pain *36.-*
Couteaux, ail, huile et piment, tomates datterini, sauce au pain de seigle
(Veneto)

Tagliolini à l'encre noire à la buzzara de langoustines et crevettes *34.-*
Langoustines et crevettes, tomate, persil, ail
(Veneto)

Spätzle aux épinards *28.-*
Sautés au beurre avec cèpes, poudre de speck, crème de fromage Vezzena
(Trentin)

LES PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf *49..-*
Jus de viande, millefeuille de pommes de terre, radicchio caramélisé
*(Veneto)*BOUCHERIE DU MOLARD*

Filet mignon de laie *42.-*
Cuit à basse température avec anis étoilé, cannelle, pomme verte, purée de patate douce, jus de viande
*(Trentino)*BOUCHERIE DU MOLARD*

Magret de canard *46.-*
Purée de céleri-rave, petits pois, sauce myrtilles–verveine
*(Trentino)*BOUCHERIE DU MOLARD*

Luserna incòvercia *44.-*
Grondin poêlé au vinaigre blanc, tomates cerises et houmous de haricots cannellini
(Vénétie)

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 fior di latte d Agerola
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*	*21.-*
MARGHERITALY *Pulpe de tomate San Marzano, grana padano, basilic, tomates cerises, mozzarella di buffala cru et pesto de basilic.*	*22.-*
AL FORNO DI SAN GENNA *Pulpe de tomate San Marzano, filets d'anchois, tomate cerise, ail et origan*	*20.-*
LA VEGETARIANA *Pulpe de tomate San Marzano, tomates cerises, fior di latte di Agerola, aubergines frites et grana padano*	*24.-*
CALZONE AL FORNO *Pulpe de tomate San Marzano, ricotta, jambon cuit, fior di latte di Agerola et basilic*	*25.-*
BOLOGNINA *Pesto de pistaches, burrata, mortadella de Bologna et graines de pistache*	*29.-*
MAZZ E PANELL *Pulpe de tomate San Marzano, fior di latte di Agerola, olives noires, parmigiano reggiano, jambon cuit, champignons et Salami' piquante*	*28.-*
LA MIA PREFERITA *Pulpe de tomate San Marzano, mozzarella di bufala crue, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmigiano reggiano*	*30.-*

LE SPECIALI

NOS PIZZAS SPECIALES A DECOUVRIR

TONNO SUBITO – NEW *30.-*

Crème de petits pois, mozzarella de buffala, tataki de thon, pickles d'oignon rouge, zeste de citron,
sésame noir et algue nori

CALZONE "INCAVOLATO" *27.-*

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

ALTOPIANO DI ASIAGO – NEW *28.-*

Fior di latte, saucisse, champignons chiodini, asiago, pommes de terre violettes de Posina

MONTANARA – NEW *28.-*

Fior di latte d'Agerola, cèpes, soppressata douce, ricotta de montagne

LA PIZZA DI GIANNI – NEW *28.-*

Fior di latte, crème de potiron, lard de Colonnata, gorgonzola, basilic,noci

LA CROCHETTONA – NEW *28.-*

Pulpe de tomate San Marzano, spianata piquante, croquettes de pommes de terre, fondue de Grana Padano, basilic

I Peccati di gola

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

ITALYMISU *14.-*
Crème au mascarpone, café, sbrisolona, ganache à l'frangelico

COMME UNE MELINDA *14.-*
Crémeux à la pomme, insert au cidre de pomme, cannelle et fève tonka

BACIO D'ANYA *13.-*
Namelaka façon rocher, noisettes pralinées, glaçage au chocolat blanc

STRUDEL AUX POMMES *14.-*
Strudel traditionnel de grand-mère, accompagné d'une glace au caramel salé

GIRO D'ITALIA – Café Gourmand Italien *19.-*
Café accompagné de 5 mini-desserts typiques italiens du Nord au Sud :
Tomate jaune du Vésuve, pomme, tiramisu, cannolo, truffe au chocolat

---

La boule de glace.
Les parfums de notre sélection *6.-*
Crèmes : Pistaches, Noisettes, Caramello salato, Chocolat
Sorbets : Citron di sicilia, arancia rossa

Boucherie du molard

Veau, Bœuf, poulet, porc Suisse.

Canard France

*Origine :**poisson***

Vongole Italie

Couteaux Italie/france

Moule France/italie

Calamar Espagne

Grondin rouge France

Sardine France

Thon saku Vietnam

Langoustinne. Danemark

Gamberi argentina Argentina

Troufe melanusporum nero di norcia

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