



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 : CAMPANIA/TOSCANA



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)

-
-

Finis l'attente pour payer

Finis 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

FIORI DI ZUCCA

Ricotta anchois de cetara, zeste de citron, mayonnaise cimichurry **24.-**

FRITUR' ITALY

Friture de poissons à l'italienne , Calamar et crevettes **25.-**

FRITTURA REGIONALE

Arancini bolognese, mozzarella in carrozza, frittatine di pasta, Olive ascolane **35.-**
crocchette de pomme de terre (pour 2/3 pers.)

MINI-CALZONE FRIT

jambon cuit, fior di latte et basilic **16.-**

MINI CALZONE VEGETARIANO.

Provola, aubergine, basilic **16.-**

FOCACCIA UNICA

Focaccia aux blé semi -intégrales, tomates cerise, olives, herbes méditerranéennes et légumes marinés **14.-**

LA BRESAOLA

Focaccia aux ble semi-integrales, cascata di bresaola e grana padano, tomate datterino, **26.-**

TAGLIERE MIX ALL'ITALIANA

sélection de charcuteries et fromages, légumes marinés accompagnés de focaccia maison pour 2 pers. **35.-**

LE ZUPPE

30.-

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE (Toscana)

soupe de poisson, sauce tomate, vongole, moules, crevettes , langoustines , calamars

PRIMI PIATTI (PASTA E RISOTTO)

RISOTTO NERANO (Campania)

Crème de courgette, courgette frit, fleur de courge, provolone del monaco

32.-

RISOTTO AI CARCIOFI (Toscana)

Crème d artichaut , chips d artichaut , lardo di colonnata, pecorino ,romarin

34.-

MEZZE MANICHE GENOVESE (Campania)

Ragout de boeuf, oignons braise, basilic e grana padano

32.-

LINGUINE HOMARD (Campania)

Bisque d' homard, tomate datterino, homard snacké , persil

49.-

PASTA FAGIOLI E COZZE (Campania)

Moules ,haricot canellini, tomate confit, basilique

.32.-

PAPPARDELLE AL CINGHIALE (Toscana)

Pâte fraiche au ragout blanc de sanglier

34.-

GNOCCHI O TIGANIUELLE (Campania)

Clasic de la cuisine italienne, gnocchi poilée a la sauce tomate grana padano mozzarella basilic et roti au four

28.-

SECONDI PIATTI

FILET DE BOEUF Boucherie Molard (Toscana)

Jus de viande, carottes fines au miel et romarin, crème de pecorino, chips de choux noir

49.-

COTE DE BOEUF 1000 gr. Boucherie Molard (Toscana)

Cote de bœuf de 1000gr avec 2 garniture, pomme de terre rôti, haricot all ucelletto

165.-

JOUE DE CER Boucherie Molard (Toscana)

Marinée au vin chianti purée de topinambour, pcikels de carotes, noisettes torrécie

34.-

SÉRIOLE SNACKÉ (Campania)

Scarole et pignon poêlée, bisque d' homard, zeste de citron, caviar de yuzu

36.-

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

LA PARMIGIANA 24.-

aubergine, panée et frit, mozzarella fior di latte, sauce tomate di san marzano, basilic

TARTAR DE BOEUF (Toscana) 28.-

*Tartare coupé au couteau, (150gr) capre, moutarde de dijon zeste de citron
Creme de pecorino, poudre d'olive*

POLPETTE AL SUGO (Campania) 25.-

Polpette della nonna, sauce tomate, pecorino rape basilique

UOVO CROCCANTE (Toscana) 24

Fondue de pecorino huile à la truffe, poire pochée

LE INSALATE

INSALATA DI POLIPO (Campania) 27.-

Poulpe ,pomme de terre, tomate datterino, persil, citronette, salade friseè

CAPRESE (Campania) 20-

Gazpacho de tomate datterino, tomate coeur de boeuf, sauce basilic, poudre d'olive noire, mozzarella di bufala

INSALATA DI CICORIA (Toscana) 14.-

Cicoria, artichaut mini violet frit, émulsion kiwi-Sesame

COMPOSE VOTRE SALADES 26.-

Base salade verte au choix 5 ingrédient

*Fenouils , tomate datterino, fève, pickles d onion rouge, pomme de terre, carotte, œuf mini
mais , mozzarella di bufala*

** Gluten Free, pour les pâtes et pizzas possibilité de choisir avec pâtes ou pizza sans gluten
suplement 5 chf

La Pizzeria

*Nous avons voulu créer une pizza légère, croquante et très digeste
(temps de levée de la pâte 3 jours)*

Farines intégrales 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, grana padano 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, origan basilic 20.-

LA VEGETARIANA

Pulpe de tomate San Marzano, tomates cerises, fior di latte di Agerola, aubergines frites, courgette, poivron roti maison et grana padano 30.-

CALZONE AL FORNO

Pulpe de tomate San Marzano, ricotta, jambon cuit, fior di latte di Agerola et basilic 28.-

BOLOGNINA

Pesto de pistaches, burrata, mortadella de Bologne et graines de pistache 29.-

MAZZ E PANELL

Pulpe de tomate San Marzano, fior di latte di Agerola, olives noires, grana padano, 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 GRANA PADANO 30.-

LE SPECIALI
NOS PIZZAS SPECIALES A DECOUVRIR

TONNO SUBITO

Crème de petit poix, , bufala, tataki de thon, pickels di cipolla rossa, zeste de citron 30.-
Sesame noire et alga nori

CALZONE INCAVOLATO

28.-

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

LA SCAPECE

NEW

30.-

Crème de courgette, courgette scapece, provola affumicata, gamberi argentina marinee

L INFERNO

NEW

29.-

Tomate san marzano, nduja, salame piccant, couli de poivron jaune,
provola, basilic

SEI LA MIA POLPETTA

NEW

30.-

Tomate san marzano, provola polpette al sugo, basilic pecorino rape.

SPACCANAPOLI CALZONE

NEW

30.-

Calzone ricotta, scarola poile pignon de pin olive noire, anchoix del cantabrico provola

I Peccati di gola

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

ITALYMISU

Crème al mascarpone, caffè, sbrisolona, ganache al frangelico 14.-

LA FRAMBOISE (Toscana)

Namelaka chocolat blanc et framboise, inserte a la mure 14.-

BACIO DI ANYA

Namelaka al rocher, noisette pralière, insert framboise 14.-

BABA (Campania)

Baba au rum parfumée a la vanille creme fraiche amarene 14.-

SALADE DE FRAISE GLACE VANILLE

Fraise assaisonnée au citron, sucre accompagne d' une boule de glace artisanale a la vanille 14.-

GIRO D'ITALIA – Café Gourmand Italien

*Café gourmand accompagné de 5 mini-desserts typiques Italiens du Nord au Sud
POMODORO GIALLO DEL VESUVIO, BABBA, TIRAMISU, CANNOLO, TARTUFINO* 19.-

La boule de glace.

Les parfums de notre sélection

Crèmes : Pistaches, vanille

Noisettes, Caramello salato

Sorbets : Chocolat vegan, fraise, citron

6.-

Origines : **viande**

Boucherie du molard

Veau, Bœuf, poulet, porc,

cer Suisse.

Canard France

Origine : **poisson** Vongole Italie Moule

France/italie

Calamar Espagne

Seriole Italie

Sardine France

Thon saku Vietnam

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