



VISITALY

Siediti e viaggia

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre premier restaurant Visitaly. Notre objectif est de vous offrir une expérience culinaire unique. Laissez-nous vous guider dans ce voyage à la découverte de l'excellence de la cuisine italienne (une région différente chaque mois !) ainsi que notre offre unique conçue pour répondre à tous vos besoins grâce à notre système interactif (code QR sur la table et une montre au poignet de notre personnel). Installez-vous confortablement et commençons notre voyage.

VISITALY Installez-vous confortablement et voyagez

*À l'honneur ce mois-ci : les régions de **LIGURIA/SARDEGNA/ABRUZZO***



Approchez votre
téléphone !
(technologie NFC)

essayez moi:

[Commander](#)

[Payer](#)

[Question](#)

[Et autres..](#)

Chers clients,

Vous trouverez désormais sur votre table une étiquette NFC produite par QR Watch. Veuillez approcher votre téléphone de celle-ci. Dans cette nouvelle version, vous découvrirez encore plus de fonctionnalités, y compris les avis Google !

**Désormais, quels que soient vos besoins, nous sommes là pour vous avec nos montres connectées (QR Watch Solution)
Plus besoin d'attendre pour payer
Plus besoin de lever la main pour appeler un serveur. C'est vous qui décidez quand et quoi, et nous sommes là pour vous !!!**

Horaires d'ouverture de la cuisine : du lundi au vendredi de 12 h à 14 h et de 18 h 30 à 22 h ;

le samedi de 12 h à 14 h 30 et de 18 h 30 à 22 h 30

L'Aperitivo officiel de la Cour

L'apéritif est une tradition italienne née à Turin à la fin du XVIIIe siècle ! C'est l'occasion de se retrouver entre amis, de déguster des amuse-bouches et un bon cocktail, mais aussi de se mettre en appétit

FLEURS DE COURGETTES

Ricotta, houmous de pois chiches, zeste de citron, mayonnaise au pesto

25.-

FRITUR' ITALY

Poisson, calamars et crevettes frits à l'italienne / À PARTAGER

25.-/35.-

PLATS FRITS RÉGIONAUX

Arancini à la bolognaise, mozzarella in carrozza, beignets de pâtes, olives farcies, croquettes de pommes de terre (pour 2 à 3 personnes)

35

MINI CALZONE FRIT

jambon cuit, fior di latte et basilic

16.-

MINI CALZONE VÉGÉTARIEN

Provola, aubergine, basilic, crème de Grana Padano

16.-

FOCACCIA INDIVIDUELLE

Focaccia semi-complète aux tomates cerises, olives, herbes méditerranéennes et légumes marinés

14.-

BRESAOLA

Focaccia semi-complète garnie d'une cascade de bresaola et de Grana Padano, de tomates Datterino,

24.-

ASSORTIMENT ITALIEN

sélection de charcuterie et de fromages, légumes marinés servis avec une focaccia maison pour 2 personnes

35.-

CONTORNI

AUBERGINE AL FUNGHETTO

aubergine, tomate datterino basilic

14.-

POMME DE TERRE ROTI AU FOUR

pomme de terre au four

14.-

HARICOT BORLOTTI

haricot assaisonné avec pikels d'ail rouge sel et poivre

14.-

PIMENT DU PATRON

piment du patron poivré, sel Maldon datterino

14.-

Cucina

Une cuisine authentique inspirée des traditions culinaires de toutes les régions d'Italie. Notre chef propose une cuisine italienne moderne, innovant sur la tradition des plats régionaux typiques, en mettant l'accent sur la qualité et la saveur. En sélectionnant des ingrédients frais et de saison, nous créons des plats simples, savoureux, légers et authentiques. Nous proposons un menu différent chaque mois, qui varie en fonction des ingrédients frais disponibles sur le marché et des traditions des régions mises à l'honneur

LES ENTRÉES

AROSTICINI A MODO MIO 28.-

Bœuf, guanciale, moutarde à l'ancienne, crème à la carbonara, persil frisé au vinaigre de vin rouge 3 PIECE

PARMIGIANA (L'INTRUSO) 24.-

Aubergines frites, sauce tomate, Grana Padano, basilic

TARTARE DE THON (Sardaigne) 26.-

Tomates séchées au soleil, câpres, huile d'olive extra vierge, poudre d'olives noires, zeste de citron vert, gaspacho au poivron, soja

ŒUF CROUSTILLANT (Sardaigne) 24.-

Crème de pommes de terre et safran, salicorne, pecorino sarde affiné

SALADES

SALADE DE POULPE 27.-

Poulpe, pomme de terre, tomate Datterino, persil, citronette, olives, mayonnaise au poulpe infusée au céleri, perles de yuzu

CAPRESE 22.-

Mozzarella de bufflonne ou burrata, assortiment de tomates, basilic

CONDIGLIONE (Ligurie) 14.-

Tomates cerises, oignon rouge, olives vertes, œuf

COMPOSEZ VOTRE SALADE 28.-

*choix d'une base de salade verte avec 5 ingrédients
tomates cerises, carottes, oignons rouges marinés, concombre, mozzarella de bufala, œuf, olives, pommes de terre, avocat, feta, cebette*

LES SOUPES

CIUPPIN LIGURE 28.-

ENTRÉES (PÂTES ET RISOTTO)

RISOTTO AU CACIOCAVALLO (Abruzzo) 32.-

Piments Crusco, poireaux, piments frigitelli "

RISOTTO AL MIRTO (Sardaigne) 36.-

Myrte, coulis de betterave, porchetta rôtie

SPAGHETTIO QUADRO AU RAGÙ D'AGNEAU (Abruzzo) 32.-

ragoût d'agneau, pecorino, basilic

LINGUINE AU HOMARD SPÉCIAL GUEST 49.-

bisque de homard, homard à coquille, tomates datterino

TRENETTE AU PESTO (Ligurie) 28.-

pesto maison, pignons de pin, Grana Padano, tomates séchées, huile d'olive extra vierge, hacotot-pomme de terre

FREGOLA SARDA (Sardaigne) 36.-

Pâtes traditionnelles sardes aux moules, palourdes, crevettes, sauce tomate, émulsion d'huîtres

GNOCCHI VIOLA. - (Ligurie) - 28.-

Crème de noix, fromage Robiola, sauge frite

CULURGIONES AUX POMMES DE TERRE ET PECORINO, (Sardegna) 34.-

Sériole gravlax, crème de pecorino, tomates cerises confites, zeste de citron

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF Boucherie Molard (Abruzzo) 49.-

Bettes poêlées et pommes de terre, oignons rouges marinés et jus de viande parfumé au basilic

CÔTE D'AGNEAU Bouchers Molard (Abruzzo) 40.-

Poireaux grillés, crème d'artichauts et pleurotes au beurre

BAR À LA LIGURIE (Liguria) 36.-

Olives Taggiasca, tomates cerises, épinards

LE POULPE (Sardegna) 32.-

Cuisson lente, pommes de terre rôties, guanciaie, crème au poivron wakame

THON, (Sardegna) 35.-

mayonnaise de poulpe aux agrumes, bottarga, poudre d'olive, croquettes au fenouil, tomates cerises confites

**** Sans gluten : pour les pâtes et les pizzas, vous pouvez choisir des pâtes ou des pizzas sans gluten moyennant un supplément de 5 CHF**

La Pizzeria

Nous avons voulu créer une pizza légère, croustillante et facile à digérer (temps de levage de la pâte : 3 jours)

Farines complètes et bio du moulin Quaglia (Italie)

Tomates San Marzano et fior di latte d'Agerola

Des ingrédients de grande qualité, principalement italiens, sont soigneusement sélectionnés pour nos pizzas.

LES PIZZAS INTouchables

RÉINVENTER LA TRADITION : LA PIZZA INNOVANTE NOS PIZZAS « SIGNATURE » À DÉGUSTER TOUS LES JOURS

DIO SALVI LA REGINA

Purée de tomates San Marzano, fior di latte d'Agerola et basilic

21.-

MARGHERITALY

Pulpe de tomates San Marzano, Grana Padano, basilic, tomates cerises, mozzarella de bufflonne fraîche et pesto au basilic.

22.-

AL FORNO DI SAN GENNA

Purée de tomates San Marzano, filets d'anchois, tomates cerises, ail et origan

22.-

LA VEGETARIANA

Purée de tomates San Marzano, tomates cerises, fior di latte d'Agerola, aubergines frites, courgettes, poivrons rôtis maison et Grana Padano

28.-

CALZONE AL FORNO

Pulpe de tomates San Marzano, ricotta, jambon cuit, fior di latte d'Agerola et basilic

28.-

BOLOGNINA

Pesto aux pistaches, burrata, mortadelle de Bologne et pistaches concassées

30.-

MAZZ E PANELL

Purée de tomates San Marzano, fior di latte d'Agerola, olives noires, parmesan, jambon cuit, champignons et salami épicé

28.-

LA MIA PREFERITA

Purée de tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne fraîche, jambon de Parme, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano

30.-

SPÉCIALITÉS
NOS PIZZAS SPÉCIALES À DÉCOUVRIR

<u>SANT ANTIOCO</u>	NEW	32.-
<i>Marinara classique, gambas, palourdes, moules, calamars et poulpes</i>		
<u>CALZONE INCAVOLATO</u>		28.-
<i>Pulpe de tomates jaunes, provola fumée, ricotta, salami épicé et basilic</i>		
<u>FANTASTICE</u>	NEW	40.-
<i>Mozzarella, oignons rouges marinés, tomates cerises, crème au poivron, boules de yuzu, salicorne, homard</i>		
<u>LA BARBADIGIANNI</u>	NEW	30.-
<i>Crème de betterave, fior di latte, capocollo, basilic, tomates séchées, fondue de fromage de chèvre</i>		
<u>TARTARE D'AUTORE</u>	NOUVEAU	32.-
<i>Burrata, tartare de bœuf, œuf poché, poudre d'olive, roquette</i>		
<u>INFERNO</u>		32.-
<i>Tomates San Marzano, nduja, salami épicé, coulis de poivron jaune.piment patron</i>		

I Peccati di gola

Desserts authentiques inspirés des traditions pâtisseries régionales

ITALYMISU

Crème au mascarpone, café, ganache au Frangelico

14.-

LA CERISE (Sardegna)

Namelaka aux cerises, crumble

15.-

BACIO DI ANYA

Namelaka au chocolat blanc et à la framboise, insert à la mûre

14.-

PAROZZO RIVISTATO (Abruzzo)

Génoise aux amandes, crème au chocolat noir, praliné aux amandes croquant, gelée d'agrumes

15-

SALADE DE FRAISES À LA GLACE À LA VANILLE

Fraises marinées au citron et au sucre, servies avec une boule de glace à la vanille

14.-

SGROPPINO.

Sorbet au citron, Prosecco, vodka

12.-

GIRO D'ITALIA – Café Gourmand italien

Café Gourmand accompagné de 5 mini-desserts typiques de l'Italie, du nord au sud : POMODORO DEL VESUVIO, BABA, TIRAMISU, CANNOLO, CILIEGIA

19.-

BOULE DE GLACE 6.-

Parfums de notre sélection :

Glaces : pistache, vanille, noisette,

Sorbets : chocolat végétalien, fraise, basilic, gingembre et citron, mangue.

AMERS ET DIGESTIFS 8.-

Amaro del Capo, Ramazzotti, Averna Montenegro,

Fernet Branca,

Branca Menta,

Limoncello,

Meloncello,

Liquirizia,

Braulio

Mirto Zeta

Origines : **la viande**

Boucherie du Molard : veau, bœuf,
poulet, porc suisse.

Agneau : Irlande, Grande-Bretagne

Canard : France, **Poisson** :

Palourdes : Italie. Moules :

France/Italie. Calmar :

Espagne

Sériole, sardines, bar (France), thon
saku (Vietnam)

Nos prix sont indiqués en francs suisses et incluent une TVA de 8,1 %

PAIN FOCACCIA MAISON

*Si vous avez des questions concernant les allergènes, n'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle