



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 SICILIA/PUGLIA



/LIGURIE
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) P-lus besoin d'attendre pour payer P-lus 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 ;

Samedi de 12h à 14h 30 et de 18h 30 à 22h30

L'Aperitif 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

TRILOGIE DE BRUSCHETTA

24.-

Burrata Mortadella-pistache, anchois tomate-origan, pâte de dorade
légumineuse aux vinaigres

FRITUR' ITALY

25.-/35.-

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

PLATS FRITS RÉGIONAUX

35.-

Arancini à la bolognaise, mozzarella in carrozza, frittata de pâtes, mini

Panzerotto tomate-mozza, croquettes de pommes de terre (pour 2 à 3
personnes

MINI CALZONE FRIT

16.-

Jambon cuit, fior di latte et basilic

MINI CALZONE VÉGÉTARIEN

16.-

Provola, aubergine, poivron, courgette, basilique,

FOCACCIA UNICA

14.-

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

FOCACCIA BRESAOLA

24.-

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

ASSORTIMENT ITALIEN

35.-

Sélection de charcuterie et de fromages, légumes marinés une pour 2 personnes

ACCOMPAGNEMENT

COURGETTE À LA SCAPECE

14.-

Courgette, tomate datterino basilic

POMME DE TERRE ROTI AU FOUR

14.-

Pomme de terre au four

PIMENT DU PATRON

14.-

Piment du patron poile, sel maldon datterino

SALADE MIXTE

14.-

Salade frise, carottes, fenouil

Cuisine

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

<u>CARPACCIO DE BŒUF (Sicilia)</u>	28.-
<i>Caviar d'aubergine, œuf confit, pickels à l'oignon rouge</i>	
<u>POMMES DE TERRE ET ARTICHAUTS (puglia)</u>	24.-
<i>pomme de terre et artichaut, mozzarella fior di latte pecorino</i>	
<u>CARPACCIO DI POLIPO (Sicilia)</u>	28.-
<i>Vinegrette à la figue de Barbarie, resain de mer, zeste de citron vert</i>	
<u>ARANCIOTTO (puglia)</u>	25.-
<i>Riz à la courgette, fromage pecorino, tartare de crevette argentine, bisque homard crème</i>	

SALADES

<u>NOSTROMO</u>	24.-
<i>Humus de canellini, pomme de terre violet, courgette, ricotta salée, zeste de citron, thon sashimi</i>	
<u>CAPRESE</u>	25.-
<i>Mozzarella de bufala ou burrata, frisella, tomates, eau de tomate, basilic</i>	
<u>L ORTO SICULO</u>	14.-
<i>Fenouil, oranges, olives noires, amandes grillées</i>	
<u>COMPOSEZ VOTRE SALADE</u>	28.-
<i>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, fenouille</i>	

PASTA E RISOTTI

RISOTTO AU FIGUE (puglia) 30.-

canestrato, figues caramélisées, capocollo croustissant piment patron

RISOTTO SOLE MARE E PISTACCHIO (Sicilia) 38.-

Safran, tartre de crevette à l'agentine, grains de pistache, crème de burrata

SPAGHETTI QUADRO AU RAGÙ di BRACIOLA(Puglia) 32.-

Ragout de porc, tomate, fromage pecorino, basilic

LINGUINE AU FRUIT DE MER **SPÉCIAL GUEST** 36.-

Moules, palourdes, calmars, tomates, tomates

GNOCCHI AU PESTO PISTACHE (sicilia) 32.-

Pesto pistache, ricotta citronne, tomates datterino jaunes

ORECCHIETTE (puglia) 35.-

Pâtées traditionnelles des Pouilles, saucisse, broccoli, tarallo, pickels d'oignon rouge

RAVIOLI ALLA NORMA (Sicilia) 32.-

Crème d'aubergines, raviolis farcis à la provola et auberginne, tomates cerises, basilic,

ricotta salée

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF (Sicilia) 48.-

Sfumato au marsala, truffe tranchée, tarte aux pommes de terre, fromage ragusa et oignons caramélisés

BOMBETTE (Puglia) 35.-

Capocollo de porc, lard de colonnata, caciocavallo, purée de pommes de terre, broccolini bimi

IL MERLUZZO(Sicilia) 36.-

bisque de homard ecreme, zeste d agrume, pave de courge, amandes grillées, salicorne

TIELLA PUGLIESE AVEC POULPE ET POMMES DE TERRE (puglia) 38.-

Terrine de poulpe cuite lentement dans son eau, tomate et pommes de terre, olive

taggiasche piment.

**** 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 : THE INNOVATIVE PIZZA NOS PIZZAS « SIGNATURE »
À DÉGUSTER TOUS LES JOURS

MARGHERITALY

San Marzano, fior di latte d'Agerola et basilic

20.-

A TUTTA BUFALA

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

22.-

22.-

AL FORNO DI SAN GENNA

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

30.-

LA VEGETARIANA

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

28.-

CALZONE AL FORNO

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

30.-

BOLOGNINA

Pesto , burrata, mortadella de Bologne et pistaches concassées

30.-

MAZZ ET PANELL

San Marzano, fior di latte d'Agerola, olives noires, parmesan, jambon cuit, champignons et spianata calabra

30.-

LA MIA PREFERITA

San Marzano, mozzarella di bufala , jambon de Parme, roquette et copeaux de grana padano

26.-

PROVOLA E PEPPE

San Marzano, provola affumicata, basilic, grana padano

SPÉCIALITÉS

NOS PIZZAS SPÉCIALES À DÉCOUVRIR

SANT ANTIOCO

32.-

Marinara classique, gambas, palourdes, moules, calamars

TARTARE D AUTORE

32.-

Burrata, tartare de bœuf, œuf poché, poudre d'olive, roquette

L'INFERNO

32.-

San Marzano, nduja, salami épicé, coulis de poivron, piment patron

BUONO BELLO E FICO **NEW**

28.-

Fior di latte, fromage bleu de Val d'Aoste, speck, figues

VIAGRA DU PATRON **SPECIAL GUEST**

30.-

San Marzano, fromage provola fumé, spianata épicée, friggiteli, grana padano _

LA TRULLATA

NEW

28.-

Fior di latte, broccoli, saucisse, straciatella pugliese, truffe noire tranchée, tarallo émietté.

I peccati di gola

BY

Zaghetto Manuele

Desserts authentiques inspirés des traditions pâtisseries régionales

ITALYMISU

15-

Crème au mascarpone, café, savoirdi, caramello sale, gianduia-cacao

IL BÁCIO DI ANIA

16. -

bavarois aux pistache, praline a la pistache crustillant

LE CITRON

15.-

cremeux aux citron e miele di zagara , insert mûre et hibiscus

SGROPPINO AL LIMONE

12.-

Sorbet au citron, Prosecco, vodka

SETTEMBRE AL SUD

14.-

Crèmeux au chocolat noir, carpaccio de figues, glace au raisin fraise, zeste de citron

GIRO D'ITALIA – Café Gourmand italien

19.-

Café Gourmand accompagné de 5 mini-desserts typiques de l'Italie, du nord au sud

Panna cotta, tiramisu ,bavarois a la pistache , cannoli siciliens, tartelettes au citron

BOULE DE GLACE

7 -

Parfums de notre sélection :

Glaces : pistache, vanille,

Sorbets : chocolat végétalien,

Pêche blanche, fraise, citron

AMARI ET DIGESTIFS

8.-

Amaro del Capo,

Ramazzotti,

Averna

Montenegro,

Fernet Branca,

Limoncello,

Meloncello,

Réglisse,

Braulio

Mirto Zeta

Origines : VIANDE

Boucherie du Molard :

veau, bœuf, Poulet, Porc SUISSE/

FRANCE Agneau : IRLANDE/GRAN

BRETAGNE Canard : FRANCE_

Palourdes : ITALIE/FRANCE/POURTUGAL

Moules : MEDITERANEE

poulpe:ESPAGNE/MAROC

seriol: ITALIE/JAPON

dorade/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