VISITALY

Installez-vous et voyagez

LAZIO ET LOMBARDIA

**Un voyage entre la cuisine romaine et les saveurs lombardes,
avec des ingrédients de saison et des interprétations contemporaines.**



Bienvenue chez Visitaly. Chaque mois, découvrez deux régions italiennes à travers leurs traditions gastronomiques et notre cuisine.

Service à table · Approchez votre téléphone du dispositif NFC QR Watch pour commander, demander de l'aide ou payer.

Cuisine · Lundi–vendredi 12:00–14:00 et 18:30–22:00
Samedi 12:00–14:30 et 18:30–22:30

I PECCATI DI GOLA

d esserts inspirés des traditions italiennes, avec une pointe de surprenante

Italymisù — 15.–

Mascarpone, biscuit à la cuillère au café et Disaronno, cœur de caramel salé. Notre tiramisu prend la forme d'un grain de café.

Il bacio di Ania trompe-l'œil — 15.–

Mousse au chocolat blond et aux arachides, cœur de caramel, croustillant Lotus et enrobage croquant. L'illusion est parfaite, la gourmandise bien réelle.

Maritozzo — 14.–

Brioche moelleuse garnie de crème fouettée. Rome vous sourit aussi en fin de repas.

La Dolce Tentazione — 14.–

Napoli embrasse le Piemonte : crème au cacao et aux noisettes, éclats de gaufrette croustillante.

noisette

Giro d'Italia — 19.–

Un café et cinq mini desserts : un voyage gourmand, une étape à la fois.

noisette, noix, amande

Panettone · Spécial de décembre — 35.–

Panettone de 750 g. Demandez à notre équipe les saveurs disponibles.

Pandoro · Spécial de décembre — 40.–

Pandoro traditionnel de 750 g. Spécial du mois de décembre.

Une boule de glace — 7.–

Caramel salé · Chocolat végan · Pistache · Noisette · Citron · Mangue.

pistache/noisette

Chocolat chaud Valrhona Caraïbe — 9.–

Chocolat chaud Caraïbe. Supplément crème fouettée : 2 CHF.

Amari et digestifs — 8.–

Del Capo, Ramazzotti, Averna, Montenegro, Fernet-Branca, limoncello, meloncello, réglisse, Braulio, Mirto Zeta et Arancia amara Amaro di Sicilia.

Composition à confirmer

LES ENTRÉES

Œuf poché (Lombardia) **20.–**

Œuf poché sur crème de chou-fleur, radicchio rôti et noisettes torréfiées.
** Truffe d'été en supplément : +2 CHF.*

noisette

Tartare de veau (Lombardia) **26.–**

Tartare de veau, crème de Grana, moutarde de Dijon et polenta croustillante. Tout en douceur, avec une touche surprenante.

Saltimbocca de lotte (Lazio) **28.–**

Lotte au jambon cru et à la sauge, crème de pommes de terre au citron et sauce au beurre. Un classique romain qui prend le large.

LES SALADES

Salade de morue(Lazio) **24.–**

Morue en pétales, pommes de terre nouvelles, olives taggiasche et rubans de céleri croquant. Fraîche et savoureuse.

Caprese **23.–**

Mozzarella de bufala, tomates jaunes, en grappe et datterini, basilic et huile d'olive vierge extra. Trois couleurs, l'Italie dans toute sa splendeur.

Puntarelle et sardines frites (Lazio) **16.–**

Puntarelle croquantes, sardines frites à la farine de riz et vinaigrette aux anchois. La fraîcheur romaine, avec un air marin.

Composez votre salade **28.–**

Salade verte et cinq ingrédients au choix : datterini, carottes, oignons rouges, concombre, mozzarella de bufala, œuf, olives, pommes de terre, avocat, feta ou fenouil. À vous de composer.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Courge rôtie **9.–**

Douce, dorée et parfumée au romarin. L'automne en accompagnement.

Chou frisé et travers de porc (Lombardia) **16.–**

Cassoeula chou frisé braisé et travers de porc. La chaleur de la Lombardia.

Chips maison à la truffe (Lombardia) **12.–**

Chips de pommes de terre maison, parfumées à la truffee d'été.

Poivrons Padrón **10.–**

Sautés avec datterini et sel Maldon. Petits poivrons, grand caractère.

Salade mêlée **8.–**

Salade, carottes et fenouil.

LES PIZZAS INTOUCHABLES

Pâte à fermentation longue de trois jours, farines complètes et biologiques du Molino Quaglia. Ingrédients sélectionnés, principalement italiens.

Margheritaly — **20.–**

San Marzano, fior di latte et basilic. La simplicité qui séduit.

A tutta bufala — **22.–**

San Marzano, une mozzarella de bufala, datterini, Grana et pesto de basilic. Douce et parfumée, à découvrir.

Al forno di San Genna — **22.–**

San Marzano, anchois, datterini, ail et origan. La mer en version marinara.

La vegetariana — **30.–**

San Marzano, fior di latte, datterini, aubergines frites, courgettes, poivrons Marrazzo et Grana. Le potager entre en scène.

Calzone al forno — **28.–**

San Marzano, ricotta, jambon cuit, fior di latte et basilic. Une garniture qui vaut le détour.

Bolognina — **30.–**

Pesto, mortadelle, une burrata et éclats de pistache. Bologne, au cœur crémeux.

pistache

Mazz e panell — **32.–**

San Marzano, fior di latte, olives noires, Grana, jambon cuit, pleurotes et spianata piquante. Les saveurs font équipe.

La mia preferita — **32.–**

San Marzano, une mozzarella de bufala, 100 g de jambon cru, roquette et copeaux de Grana. Elle pourrait devenir votre préférée.

Provola e pepe — **24.–**

San Marzano, provola fumée, basilic, Grana et poivre noir. Le parfum précède la première bouchée.

PÂTES RISOTTOS ET VELOUTÉS

Risotto au safran · (Lombardia) 34.–

Risotto au safran, os à moelle et tartare de veau au citron. La Lombardia rencontre une touche de fraîcheur.

Risotto del litorale Laziale 36.–

Palourdes, calamars, poivron jaune, huile à la menthe et citron. Une vague de saveurs et de couleurs.

Le quattro sorelle · (Lazio) 29.–

Bucatini, au choix :
Carbonara : guanciale, jaunes d'œufs, Grana et Pecorino.
Gricia : guanciale, Pecorino et poivre noir.
Cacio e pepe : Pecorino et poivre noir.
Amatriciana : guanciale, sauce tomate maison et Pecorino.

Tagliolini à la truffe L'intruso 49.–

Tagliolini frais, sauce au beurre, truffe d'été fraîche et œuf de caille poché.

Gnocchi alla vaccinara · (Lazio) 32.–

Gnocchi de pommes de terre au ragù de queue de bœuf, céleri, cacao, pignons et raisins secs, avec Pecorino. Toute la générosité romaine.

Casoncelli, courge et Gorgonzola (Lombardia) 30.–

Casoncelli bergamasques farcis au bœuf, courge rôtie, Gorgonzola et pancetta croustillante. La tradition aux couleurs de l'automne.

Velouté de poireaux et pommes de terre (Lombardia) 16.–

Poireaux et pommes de terre, Gorgonzola et noix croquantes. Doux à la cuillère, croquant en bouche.

noix

Pâtes sans gluten sur demande : supplément 5 CHF. *Signalez toute allergie ou maladie cœliaque au personnel.*

LES PLATS

Er Filetto Burino · (Lazio) 52.–

Filet de bœuf en pâte feuilletée, chou frisé, crème d'artichauts, guanciale, Pecorino et moutarde de Dijon.

Ossobuco de veau · (Lombardia) 42.–

Ossobuco, sauce au vin rouge et cacao, purée de pommes de terre, lentilles et gremolata au citron. Un grand classique qui prend son temps.

Turbot à la grenade · (Lazio) 40.–

Filet de turbot, sauce à la grenade, crème et fleurettes de brocoli romanesco, chips de pommes de terre. Douceur, fraîcheur et croquant.

Côte de veau « oreille d'éléphant » (Lombardia) a partager 350/400gr 80.–

Côte de veau panée avec os, dorée à l'huile et finie au beurre, puntarelle, datterini et citronnette. Généreuse et mémorable.

LES PIZZAS SPÉCIALES

Sant'Antioco **35.–**

Tomate, moules et palourdes avec coquille, calamars et crevettes, persil, ail et origan. La mer débarque sur la pizza.

Tartare d'autore **33.–**

Grana, une burrata, 100 g de tartare de bœuf, roquette, œuf et olives. Le four rencontre la fraîcheur.

L'inferno **32.–**

San Marzano, fior di latte, 'nduja, salami piquant, padrón et coulis de poivron. Pour les amateurs de sensations chaudes.

Zucca e guanciale **30.–**

Courge, guanciale croustillant, Pecorino et fior di latte. Douceur et caractère se rencontrent.

Viagra du CHEF PIZZAIOLO **30.–**

San Marzano, provola, salami piquant, Grana et friggitelli. Une pizza au tempérament exubérant.

Porchetta e patate **30.–**

Porchettéa et pommes de terre sur une pâte savoureuse. Le côté gourmand de la tradition romaine.

Quattro formaggi **28.–**

Grana, Gorgonzola, Pecorino, provola et finor di lattée. Elle s'appelle quatre, mais le cinquième a voulu s ajouter.

* **Pâte à pizza sans gluten : supplément 5 CHF.**
* **Mozzarella sans lactose : supplément 5 CHF.**

L'APERITIVO

Né à Turin à la fin du XVIIIe siècle, l'aperitivo est une tradition italienne : un moment entre amis, quelques bouchées et un bon cocktail avant le dîner.

Supplì al telefono — 18.–

Supplì de 250 g, à partager. Riz au ragù de veau, Grana et Pecorino, cœur fondant de fior di latte.

Fritur'Italy — 25 / 35.–

Rougets, calamars et queues de crevettes, frits à la farine de riz, avec mayonnaise. Petite portion ou à partager : la mer se partage volontiers.

Fritures régionales — 35.–

Billes de mozzarella, panzerotto à la mozzarella, fritattine de pâtes, croquettes à la provola, billes à la truffe. Quatre pièces de chaque, à partager.

Mini calzone frit — 16.–

Jambon cuit, fior di latte et basilic dans un calzone doré. Mini de nom, généreux en bouche.

Mini calzone végétarien — 16.–

Provola, aubergines frites, courgettes et poivrons Marrazzo. Un petit écrin du potager.

Focaccia unica — 16.–

Tomate, tomates datterini, olives taggiasche, aubergines à l'huile, origan et basilic. La Méditerranée, tranche après tranche.

Focaccia à la bresaola — 24.–

Bresaola, roquette, datterini, fior di latte et Grana en copeaux et râpé. Une rencontre entre le four et la Valteline.

Trilogie de bruschette — 24.–

Trois tranches, trois rencontres : mortadelle, burrata et pistache ; datterini, anchois et origan ; bresaola, Grana et tomates cerises.

pistache

Planche à l'italienne — 38.–

Assortiment de charcuteries, fromages variés, olives taggiasche et aubergines à l'huile d'olive. À partager.

INFORMATIONS UTILES

Prix en CHF, TVA incluse. Signalez vos allergies et intolérances avant de commander : notre personnel vous renseigne sur les ingrédients et leur préparation.

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

- **Céréales contenant du gluten** · Blé (dont épeautre et khorasan), seigle, orge, avoine et variétés hybrides.
- **Crustacés** · Crevettes et autres crustacés.
- **Œufs** · Œufs et produits dérivés.
- **Poisson** · Poisson et produits dérivés.
- **Arachides** · Arachides et produits dérivés, distincts des fruits à coque.
- **Soja** · Soja et produits dérivés.
- **Lait** · Lait et produits dérivés, y compris le lactose.
- **Fruits à coque** · Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, noix du Brésil, pistaches et macadamia ; type précisé dans le plat.
- **Céleri** · Céleri et produits dérivés.
- **Moutarde** · Moutarde et produits dérivés.
- **Sésame** · Graines de sésame et produits dérivés.
- **Sulfites** · Anhydride sulfureux et sulfites au-delà de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimés en SO_2.
- **Lupins** · Lupins et produits dérivés.
- **Mollusques** · Palourdes, moules, calamars et autres mollusques.

Ail : indication complémentaire.

ORIGINE ET PRODUCTION

Viandes · Boucherie du Molard : veau, bœuf, poulet et porc — Suisse / France. Agneau — Grande-Bretagne / Irlande.
Poissons et mollusques · Turbot et lotte : France ; morue : Portugal ; rouget : Vietnam ; sardines : France / Italie ; crevettes : Argentine ; thon saku : Vietnam ; calamars : Patagonie ; moules : Méditerranée ; palourdes : Italie / Portugal / France ; poulpe : Maroc / Espagne.
Pain et focaccia · Préparés sur place en Suisse. Farines Molino Quaglia, Italie.
Truffe d'été : Italie.