

VIVA VOCE

L'ECCELLENZA ITALIANA

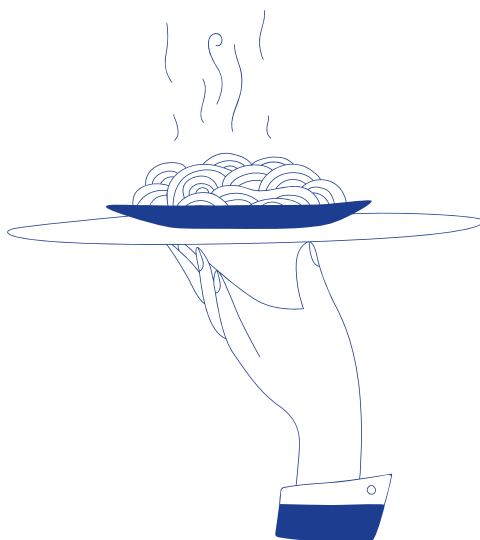
Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

Buon Appetito!



PRIX EN CHF

ATTENTION ALLERGÈNES

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certains aliments,
n'hésitez pas à nous en faire part ou à demander conseils à nos collaborateurs.

*Nous sommes attentifs tous les jours à la traçabilité de 14 allergènes que nous pouvons rencontrer
dans la confection de nos plats. Arachides, Céleri, Céréales, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lactose, Lupin,
Mollusques, Moutarde, Œuf, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites*



Cocktails Signature

SPRITZ LILLET ROSÉ.....10

Lillet rosé, prosecco, liqueur framboise, soda

VIVAVOCE FIZZ16

Vodka Absolut, crème de fraise, concombre, jus de canneberge, prosecco

BEET IT16

*Gin Bombay Sapphire, liqueur St Germain, sirop de betterave maison, menthe, jus de citron, aquafaba**

* Aquafaba = Eau extraite des pois chiches, utilisée comme alternative végétalienne au blanc d'œuf.

Le liquide donne une texture mousseuse aux cocktails lorsqu'il est secoué, sans affecter le goût

RED PICADOR16

Tequila, liqueur de velvet falernum, poivron rouge, basilic, jus de citron vert, sirop d'agave

GRAPEFRUIT JULEP16

Gin Baladin, Campari, pamplemousse frais, menthe, jus de citron, sirop de sucre

Bollicine

COUPE

PROSECCO.....8

CHANDON GARDEN SPRITZ.....12

Vin mousseux aromatisé à l'orange, composé de chardonnay, pinot noir et sémillon

MOËT & CHANDON13

KIR ROYAL.....14



Atto Primo

SCENA PRIMA

ANTIPASTI FREDDI

INSALATA DELLO CHEF..... PICCOLA 10 GRANDE 14

*Mesclun, courgettes grillées, tomates cerise, oignon rouge, carottes,
mélange de graines et émulsion au vinaigre balsamique DOP
de Modena extra vieux 25 ans d'âge*

LA RUCOLA.....15

*Salade roquette, trilogie de tomates, huile d'olive extra vierge d'Abruzzo,
copeaux de parmesan et balsamique DOP de Modena extra vieux 25 ans d'âge*

STRACCIATELLA DI BUFALA.....16

*La stracciatella typique des Pouilles, les légumes marinés
et sa frisella croquante aux herbes*

LA CAPRESE.....24

*Notre bufala DOP crémeuse, trilogie de tomates, pesto de basilic
focaccia au romatin et huile d'olive extra vierge d'Abruzzo*

IL BRANZINO.....27

*Carpaccio de loup de mer marinés au sel de cervia, poivrons en texture,
oignons rouges aigre-doux et brisure de pain frits*

IL TAGLIERE VIVAVOCE.....PICCOLA 29 GRANDE 43

*Nous vous présentons les saveurs de l'Italie avec notre planche Viva Voce
Le culatello di Zibello DOP, San Daniele DOP affiné pendant 18 mois,
la coppa Piacentina, la mortadella aux pistaches de Modena,
copeaux de parmesan, olives marinées
le tout accompagné de notre focaccia*



SCENA II

ANTIPASTI CALDI

MINESTRONE15

*Légumes de saison cuits dans son bouillon,
pâtes tubetti et croûtons de parmesan DOP*

PARMIGIANA.....22

*Notre parmigiana d'aubergines avec une sauce tomate *Ciro Flagella*
et mozzarella di bufala fumée DOP gratinée au feu de bois*

MOZZARELLA IN CARROZZA.....24

*Un classique de Toscane
La mozzarella di bufala DOP panée, pappa al pomodoro *Ciro Flagella* et basilic frit*

IL DUETTO.....28

Calamars et anchois frits, mayonnaise au citron et salade



Atto Secondo

SCENA PRIMA

PASTA SECCA

SPAGHETTONE SCIUÈ SCIUÈ.....22

Sauce tomate datterino gold Ciro Flagella et huile d'olive parfumée au basilic

IL PESTO.....26

Casarecce au pesto de basilic, stracchino de bufala, tomates confites, pignons, haricots verts et pommes de terre

PUTTANESCA DI TONNO.....28

Mezzi rigatoni, filets de thon cuits à basse température servi tiède, anchois, olives nostraline, câpres, tomates San Marzano et huile d'olive extra vierge

LE VONGOLE.....32

Spaghetti à la chitarra, palourdes de la mer Adriatique parfumées au citron de Sicile et poutargue de Sardaigne



VÉGÉTARIEN



VEGAN

SCENA II

PASTA FRESCA

LASAGNA SOFFIATA.....24

*Mille feuille de lasagne soufflée, ragoût de bœuf à la bolognaise
et sa crème au parmesan DOP*

LA TAGLIATELLE DEL PAESELLO.....28

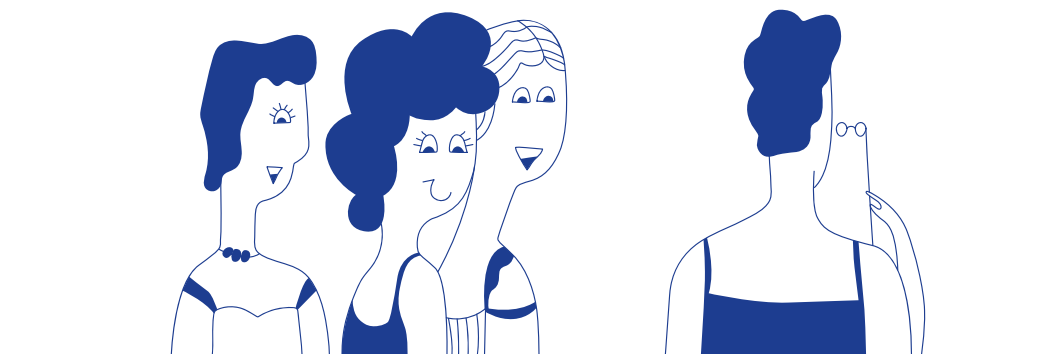
*Tagliatelle sautée dans une mijotée d'agneau en cuisson lente,
oignons tige et filets de tomate San Marzano*

RAVIOLO FUMÉ.....28

*Ravioli maison farcis à la bufala fumé,
sauce arrabbiata légèrement épicée et basilic frais*

CREPPELLE AL TARTUFO.....32

*Crêpes salées farcies au jambon cuit à la truffe noire,
fondue de Castelmagno DOP et pétales de truffe noire
sélectionnée par nos soins*





Atto Terzo

SCENA PRIMA

GALLETTO RUSPANTE.....38

*Coquelet rôti aux herbes, légumes
et pommes de terre sauté*

LA ZUPPETTA DI PESCE..... GRANDE 39

*La soupe de poisson en cocote légèrement épicée.
On la sert avec des langoustines, petits poulpes, crevettes,
moules, palourdes et ses pâtes paccheri.*

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE.....48

*Côte de veau au beurre comme une vraie milanaise
et chips de pomme de terre*

CARRELLO DEL PESCATO

*Sélection de poissons selon arrivage, nous vous proposons différentes cuissons:
à la méditerranéenne, simplement grillé et notre grand classique au gros sel*

SCENA II

GRILL

TAGLIATA DI MANZO.....39

*Entrecôte de bœuf, salade roquette, copeaux de parmesan DOP,
tomates cerise et vinaigre balsamique DOP de Modena extra vieux 25 ans d'âge*

ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO 42

Côtelettes d'agneau marinées au thym, ail et citron

**Sélection de bœuf Black Angus australien
Jack's Creek mûré sur l'os**

LE FILET.....55 250 gr

LA CÔTE DE BŒUF.....18 les 100 gr

Toutes les viandes sont servies avec des pommes de terre au romarin,
endive au four et légumes sautés





Ecellenze italiane

À PUMMAROLA: *tomates San Marzano de la région Agro Sarnese-Nocerino DOP*

FIOR DI LATTE: *fromage à pâte molle filée de la commune d'Agerola (Naples)*

Atto Quarto

SCENA PRIMA

LE FOCACCE

ROSMARINO.....10 

Huile d'olive extra vierge et romarin

IL FOCACCINO 16

Fior di latte, jambon cuit et origan

BOLOGNA 22

Bufala fumée DOP, mortadella aux pistaches

DELIZIA 22

Burrata DOP, culatello, salade roquette et basilic

GENOVESE.....23

*Pesto de basilic, tomates cerise,
jambon cru di San Daniele DOP et mozzarelline*

SCENA II

LE CLASSICHE

MARGHERITA.....18 

À pummarola, fior di latte et basilic

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO.....22

À pummarola, fior di latte, jambon cuit et basilic

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI.....23

À pummarola, fior di latte, jambon cuit, champignons et origan

MARGHERITA DIAVOLA.....24

À pummarola, fior di latte, ventricina, olives nostraline et oignons rouges

MARGHERITA TONNO.....24

À pummarola, fior di latte, filet de thon Callipo, oignons et olives

4 FORMAGGI.....24 

*Fior di latte, bufala DOP, gorgonzola DOP,
parmigiano reggiano DOP et pecorino romano DOP*



VÉGÉTARIEN



VEGAN

SICILIANA.....25 —

*À pummarola, fior di latte, bufala fumée DOP,
aubergines frites et parmigiano reggiano DOP*

4 STAGIONI.....25

*À pummarola, fior di latte, jambon cuit, olives nostraline,
champignons, aubergines et artichauts*

CAPRICCIOSA.....25

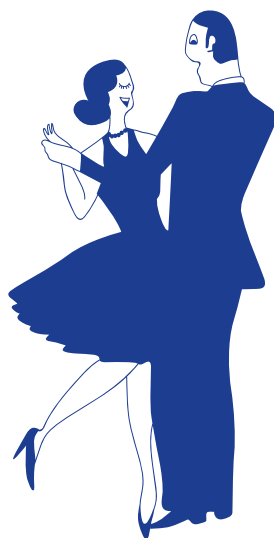
À pummarola, fior di latte, jambon cuit, champignons, oeuf et artichauts

CALZONE.....25

À pummarola, fior di latte, champignons, jambon cuit et œuf

PARMA.....26

*À pummarola, fior di latte, salade roquette, jambon cru di San Daniele DOP
et copeaux de grana padano DOP*



SCENA III

LE SPECIALI

BUFALINA.....23

*À pummarola, filets de tomate San Marzano Ciro Flagella,
mozzarella di bufala DOP et basilic*

LA MILANESE.....24

*Notre spécialité la pizza panée
Mozzarella di buffala DOP, tomates séchées, salade roquette et citron vert*

NONNA MARÌ.....28

Crème de petit pois, lardon, bufala DOP, chips de parmesan et pignons

ZAFFERANO.....30

Bufala fumée, tomate séchée, saucisse de porc, stracciatella au safran et basilic

MISS ITALIA.....32

*À pummarola, mozzarella di bufala DOP, jambon cru di San Daniele DOP,
tomates cerise, salade roquette, copeaux de parmigiano reggiano DOP,
mozzarelline et huile parfumée à la truffe*

ARLECCHINO.....32

À pummarola, fior di latte, burrata DOP, nduja, ventricina et artichauts

PAVAROTTI.....32

*À pummarola, bufala fumée DOP, salame ventricina,
pommes de terre au romarin, brocolis et chips d'oignons*

NONNA MARÌ.....34

À pummarola, fior di latte, bolets, jambon à la truffe et pétales de truffe noire



VEGETARIEN



VEGAN

SCENA IV

TUBI

CONTADINO.....28

*Filets de tomate San Marzano Ciro Flagella, bufala fumée DOP,
champignons, poivrons*

*En sortie du four : aubergines, courgettes, tomates cerise, olives nostraline
et salade roquette*

CHÈVRE.....28

Filets de tomate San Marzano Ciro Flagella, fior di latte et fromage de chèvre

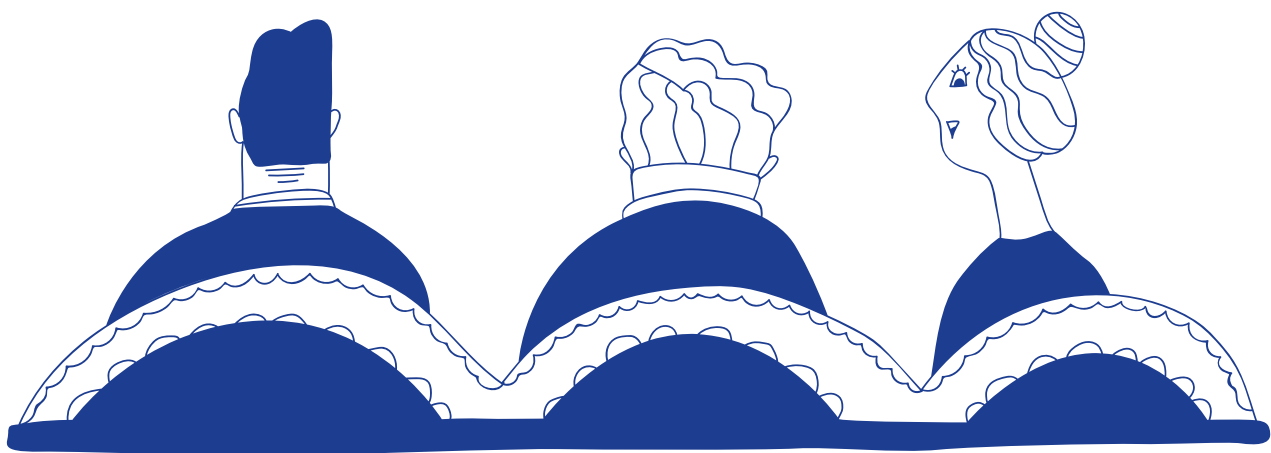
En sortie du four : salade roquette, tomates cerise, noix et miel

NORCIA.....34

Filets de tomate San Marzano Ciro Flagella, fior di latte, bolets

*En sortie du four : jambon cru di San Daniele DOP, pecorino romano DOP,
salade roquette, tomates cerise et pétales de truffe noire*







SCENA IV

MARMOCCHI

PENNE POMODORO.....10 

PENNE PANNA PROSCIUTTO.....10

PIZZA MARGHERITA.....10 

PIZZA JAMBON.....12

MILANESE DI VITELLO.....25

Sipario

DOLCI

PANNA COTTA DI MANDORLE.....10

Blanc-manger revisité au lait d'amande, fruits de saison et écailles de chocolat

MOKKAMISU.....12

Le tiramisù classique d'Italie

BABÀ.....14

Un dessert classique napolitain parfumé au rhum garni de crème chantilly

LIMONE.....14

Le délice au citrons

TORTINO.....16

Moelleux au chocolat 70% et glace fruits rouges

TAVOLOZZA DOLCE.....16

Selection de nos desserts

BOULE DE GLACE.....4

*Fior di latte, crème, chocolat, noisette, moka, nougat, zabaione,
framboise, citron, abricot, poire et fruits rouges*

SORBETTI E COPPE GELATO

SGROPPINO SORRENTO 12

Vodka, prosecco et sorbet citron

SGROPPINO PASSIONE ITALIANA.....12

Grappa prosecco, sorbet citron, purée de fruit de la passion

COPPA DEL NONNO.....13

Glace café, glace vanille, expresso et chantilly

COPPA VIVAVOCE.....16

Glace noisettes, glace nougat, glace zabaione morceau de tiramisu' et nutella

COPPA FORESTA NERA.....16

Glace fior di latte, griottes, amaretti, pépites de chocolat





ROUTE DU RAWYL 10 • 3963 CRANS MONTANA
cransmontana@vivavocerestaurants.com
reservation.crans@vivavocerestaurants.com
+41 27 564 12 12

VIVAVOCERESTAURANTS.COM

