

VIVA VOCE

L'ECCELLENZA ITALIANA

Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

Buon Appetito!



EN - DE
VERSION



PRIX EN CHF

ATTENTION ALLERGÈNES

En cas d'allergies ou intolérances, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner.

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.....9

MOËT & CHANDON14

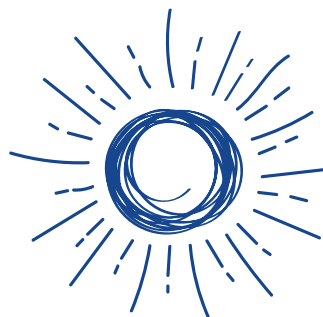
CHANDON GARDEN SPRITZ.....15

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

KIR ROYAL.....15

Coupe de Champagne et crème de cassis





Le proposte Estive dello Chef

VITELLO TONNATO.....PICCOLA 28.....GRANDE 38

*Classique Italien, fines tranches de rôti de veau
cuit à basse température, mayonnaise au thon, anchois et câpres,
accompagné de pommes de terre rôties au romarin*

RAVIOLI NERANO.....28

*Ravioli maison farcis à la ricotta parfumée au citron et pistaches,
courgettes frites et crème de parmesan reggiano DOP*

LA CALAMARATA.....28

*Pâtes en forme d'anneau, mousse de petits pois,
carpaccio de calamars mariné au citron vert, soja et oignons verts*

TARTARE DI MANZO.....PICCOLA 20.....GRANDE 38

*Tartare de bœuf, pignons grillés, tomates séchées, copeaux de parmesan reggiano DOP,
salade de rucola et tomates cerises*



Atto Primo

SCENA PRIMA

ANTIPASTI FREDDI

RUCOLA.....15

Salade de roquette, trilogie de tomates cerises, huile EVO, copeaux de parmigiano reggiano DOP et vinaigre balsamique DOP de Modena

CAPRESE.....24

Mozzarella di bufala DOP, trilogie de tomates cerises, pesto de basilic, focaccia au romarin et huile EVO

TONNO VITELLATO.....32

Tartare de thon rouge mariné au soja, mayonnaise au jus de veau, poudre de câpres et sa persillade servi avec chips de tapioca au safran

TAGLIERE VIVAVOCE.....PICCOLA 29 GRANDE 45

*Nous vous présentons les saveurs de l'Italie
avec notre planche VIVAVOCE*

*San Daniele DOP affiné pendant 18 mois, la coppa Piacentina,
la mortadella aux pistaches, la ventricina
copeaux de parmigiano reggiano DOP, olives marinées
le tout accompagné de notre focaccia*



SCENA II

ANTIPASTI CALDI

PARMIGIANA.....24

*Notre Parmigiana d'aubergines à la sauce tomate «
Ciro Flagella »,
Mozzarella di bufala fumé, gratinée au basilic et parmigiano reggiano DOP*

MOZZARELLA IN CARROZZA.....26

*Un classique de CAMPANIA revisité,
Mozzarella di bufala DOP panée au panko, servie sur coulis de tomates «
Ciro Flagella »
et garnie de feuilles de basilic frit*

DUETTO.....28

Calamars et gambas, mayonnaise au citron



Atto Secondo

SCENA PRIMA

PASTA SECCA

BUCATINI ALLA TRAPANESE.....26

*Pesto rouge (tomates séchées, poivrons, parmigiano reggiano, ail et amandes),
mie de pain grillé aux herbes, basilic et filets d'amandes grillées*

MAFALDINE AL TARTUFO NERO30

*Pâtes de la forme d'un ruban aux bords dentelés
sauce à la truffe noire, mousse de mascarpone, petits champignons
et pétales de truffe fraîche de saison*

SPAGHETTO A' VONGOLE.....32

*Spaghettonne, palourdes de la mer Adriatique, parfumées au citron
et poutargue de Sardaigne*



VÉGÉTARIEN



VEGAN

SCENA II

PASTA FRESCA

LASAGNA SOFFIATA.....26

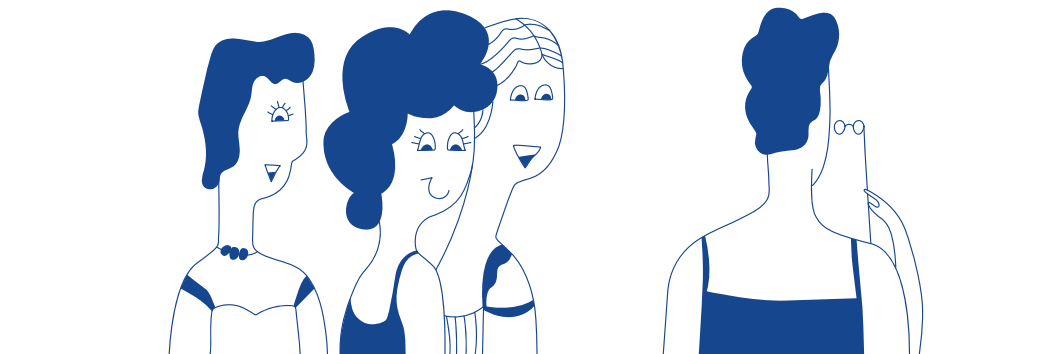
*Mille-feuille de lasagne soufflée, ragoût de bœuf à la bolognaise
et sa crème au parmigiano reggiano DOP*

RAVIOLO FUMÉ.....28

*Ravioli maison farcis à la mozzarella di bufala fumée,
sauce arrabbiata légèrement épicée et basilic frais*

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE.....38

*Pâtes fraîches maison, typiques de la côte amalfitaine
avec une préparation à base de farine, de lait, de fromage, de basilic, d'œuf et d'huile d'olive
Servies avec gambas, langoustines, calamars, moules, vongole et tomates cerises*





Atto Terzo

SCENA PRIMA

GALLETTO RUSPANTE.....39

Coquelet rôti aux herbes

MERLUZZO VIVAVOCE.....42

*Cabillaud cuit à basse température,
Asparagi di mare (salicorne) sautées à l'ail et huile EVO,
crème de topinambour et sa réduction de salami Ventricina*

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE.....55

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

CARRELLO DEL PESCATO

Nos poissons sont servis avec pommes de terre au romarin, endives et légumes sautés

	600 gr	1 kg
BRANZINO	58	115
<i>Loup de mer</i>		
ORATA	58	115
<i>Dorade</i>		

*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.....42 200 gr

Entrecôte de bœuf servie en lamelles, salade roquette, copeaux de parmigiano reggiano, tomates cerises et le véritable vinaigre balsamique DOP de Modena

ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO 46

Côtelettes d'agneau (Irlande) marinées au thym, ail et citron

IL FILETTO.....55 250 g

Filet de bœuf

LA COSTATA.....18 les 100 gr

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

Nos viandes grillées sont servies avec pommes de terre au romarin,
endives et légumes sautés





Eccellenze italiane

À PUMMAROLA: tomates San Marzano de la région Agro Sarnese-Nocerino DOP
FIOR DI LATTE: fleur de lait, est un fromage à pâte filée de la commune d'Agerola (Naples)

BURRATA: originaire des Pouilles, fagot de mozzarella farci de crème fraîche
et lamelles de mozzarella

SAN DANIELE : jambon cru DOP de la région de «Friuli Venezia Giulia»

POMODORO CIRO FLAGELLA ROSSO DA AMARE: tomate sélectionnée de la région «Gargano»

MOZZARELLA DI BUFALO DOP: fromage à pâte filée au lait de bufflone de la région «Campania»

OLIO EVO VIVAVOCE: huile d'olive extra vierge de production italienne

Atto Quarto

SCENA PRIMA

LE FOCACCE

ROSMARINO.....10

Huile d'olive extra vierge et romarin

IL FOCACCINO 22

Fior di latte, jambon cuit et origan

BOLOGNA 24

Mozzarella di bufala fumée, mortadella aux pistaches

DELIZIA 26

Burrata DOP, coppa, salade roquette et basilic

GENOVESE.....30

*Pesto de basilic, tomates cerises,
jambon cru di San Daniele DOP et mozzarella di bufala DOP*

SCENA II

LE CLASSICHE

MARGHERITA.....18 

À pummarola, fior di latte et basilic

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO.....23

À pummarola, fior di latte, jambon cuit et basilic

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI.....24

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

4 FORMAGGI.....25 

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

MARGHERITA DIAVOLA.....26

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

MARGHERITA TONNO.....26

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



VÉGÉTARIEN



VEGAN

SICILIANA.....25 —

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

4 STAGIONI.....26

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

CAPRICCIOSA.....26

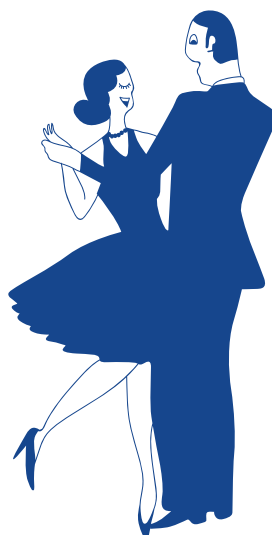
À pummarola, fior di latte, jambon cuit, champignons, oeuf et artichauts

CALZONE.....26

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

PARMA.....29

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



SCENA III

LE SPECIALI

BUFALINA.....25

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

LA MILANESE.....25

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

NONNA MARÌ.....28

*Crème de petits pois, lardons, mozzarella di bufala DOP,
chips de parmigiano reggiano DOP et pignons*

MISS ITALIA.....32

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



VEGETARIEN



VEGAN

SCENA IV

TUBI

CONTADINO.....28

*Filets de tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala fumée DOP,
champignons, poivrons*

*A la sortie du four : aubergines, courgettes, tomates cerises, olives «nostraline»
et salade roquette*

CAPRINO.....28

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

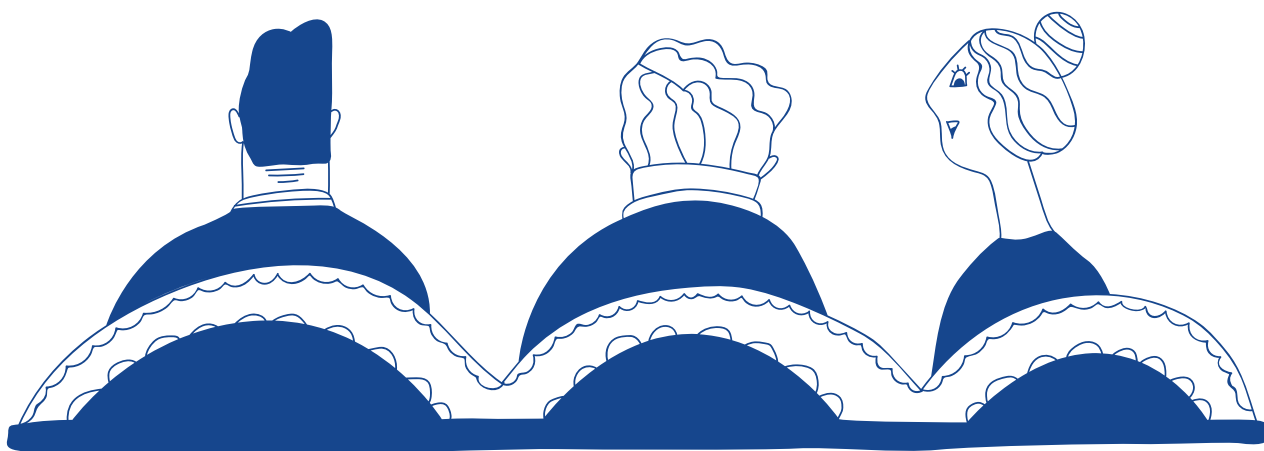
A la du four : salade roquette, tomates cerises, cerneaux de noix et miel

NORCIA.....34

Filets de tomate San Marzano DOP, fior di latte, bolets

*A la du four : jambon cru San Daniele DOP, pecorino romano DOP,
salade roquette, tomates cerises et pétales de truffe noire*







SCENA IV

MARMOCCHI

PENNE POMODORO.....10 

PENNE PANNA PROSCIUTTO.....12

PIZZA MARGHERITA.....10 

PIZZA PROSCIUTTO.....12

MILANESE DI VITELLO.....25

Sipario

DOLCI

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 citron

TORTINO.....16

Moelleux au chocolat 70% et glace aux fruits rouges

ESOTICO 14

Anannas parfumée à la vanille, fruits rouges, banane et glace coco

GELATO.....4 1 boule

Parfums: 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 tiramisù 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

