

VIVA VOCE

ECCELLENZA ITALIANA

Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

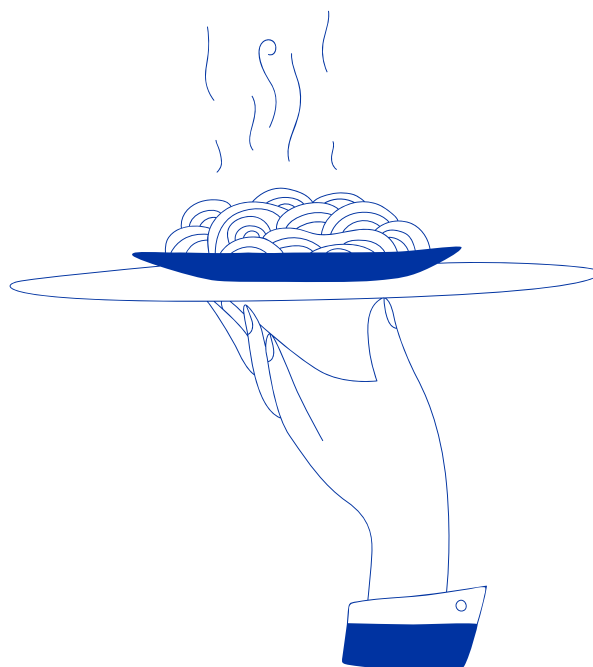
CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

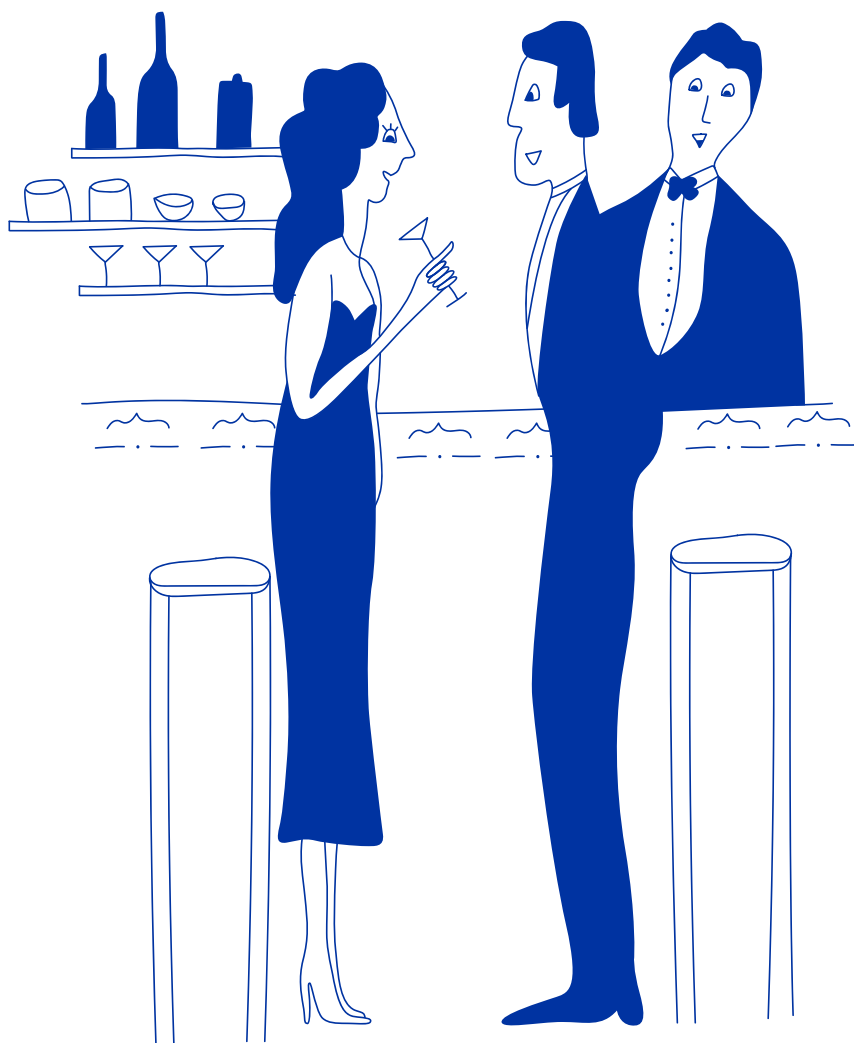
Buon Appetito!

SCAN HERE
FOR ENGLISH
AND DEUTCH
VERSION



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)
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



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*

PRIX EN CHF

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

VEUVE CLICQUOT18

CHANDON GARDEN SPRITZ.....15

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

KIR ROYAL.....19

Coupe de Champagne et crème de cassis



Le proposte dello Chef *Marco*

SPECIALE INVERNO



PAPPARDELLE AL CINGHIALE.....29

*Pappardelle sautées au ragoût de sanglier parfumées aux baies de genèvre,
crumble d'olives nostraline*

RAVIOLI DI ZUCCA.....30

*Ravioli a la courge, espuma au parmesan, brisure d'amaretti
et huile a la truffe*

RISOTTO D'AUTUNNO.....30

*Risotto aux parmesan, avec bolets, chanterelles et fruits rouges,
poudre de tomate, persil et jus de chasse*

TRIFOLATA DI FUNGHI MISTI.....28

Un classique de l'automne, parfumé au persil et accompagné de son croûton de pain a l'ail

GUANCIA DEL CINGHIALE.....40

Cuite a basse température, crème de céleri pomme, carottes et jus aux groseilles

TAGLIATELLE AI PORCINI.....32

Tagliatelle fraîches, lamelles de bolets frais au persil

PANNA COTTA.....14

A la châtaigne, fruits rouges, meringue et chocolat





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

ANTIPASTICALDI

ZUPPA DEL CONTADINO.....20

Soupe de légumes fraîche, épeautre, orge, lentilles, haricots, parfumée au romarin

PARMIGIANA.....25

*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

TRIGLIA DI SCOGLIO.....28

Rouget rôti, parfumé à l'huile des Pouilles, guazzetto aux tomates Ciro Flagella et basilic



Atto Secondo

SCENA PRIMA

PASTA SECCA

BUCATINI PORCINARA.....32

Pâtes à la crème d'œuf, parmesan et pecorino, bolets croustillants

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*

RISOTTO MILANO.....28

Carnaroli a la milanaise, gremolade au persil et sauce à la moelle de veau



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*

LA TAGLIATELLE DEL PAESELLO.....30

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

RAVIOLI DI ZUCCA.....30

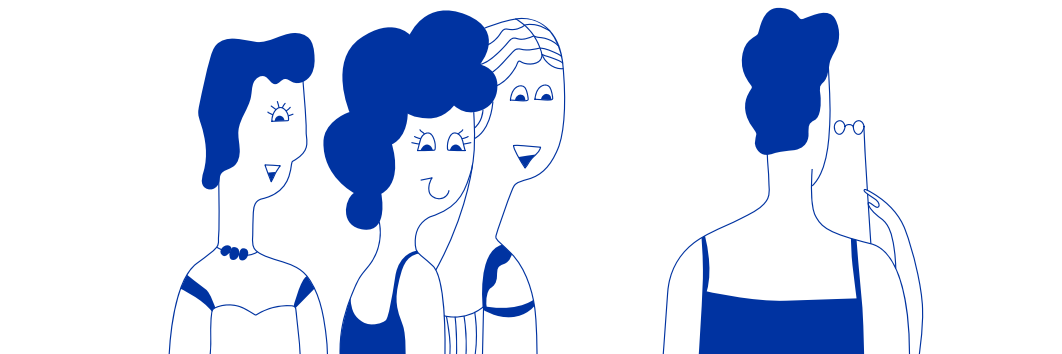
*Ravioli à la courge, espuma au parmesan, brisures d'amaretti
et huile à la truffe*

RAVIOLO DI SCORFANO.....32

*Ravioli farcis à la rascasse,
sauce tomate légèrement épicée*

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 céleri pomme et sa réduction de salami Ventricina*

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE.....55

*Escalope de veau poêlée au beurre façon ambrosiana revisitée,
salade cœur de chioree, endives rouges et tomates cerises*

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.*

*Nos poissons sont servis avec pommes de terre au romarin,
choux-fleurs et légumes sautés.*

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

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 SCOTTADITO52

Rack d'agneau (Irlande) mariné 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 maturé sur l'os*

*Nos viandes grillées sont servies avec pommes de terre au romarin,
choux-fleurs et légumes sautés.*



Atto Quarto

SCENA PRIMA

LE FOCACCE

ROSMARINO.....10

Huile d'olive extra vierge et romarin

IL FOCACCINO22

Fior di latte, jambon cuit et origan

BOLOGNA24

Mozzarella di bufala fumée, mortadella aux pistaches

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

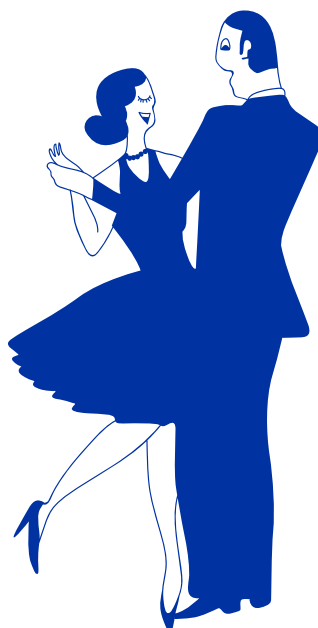
À pummarola, fior di latte, jambon cuit, champignons, oeuf et artichauts

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

*Pizza blanche, mozzarella fumé DOP,
zeste de citron et mozzarelline*

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*



SCENA IV

TUBI

CONTADINO.....28

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

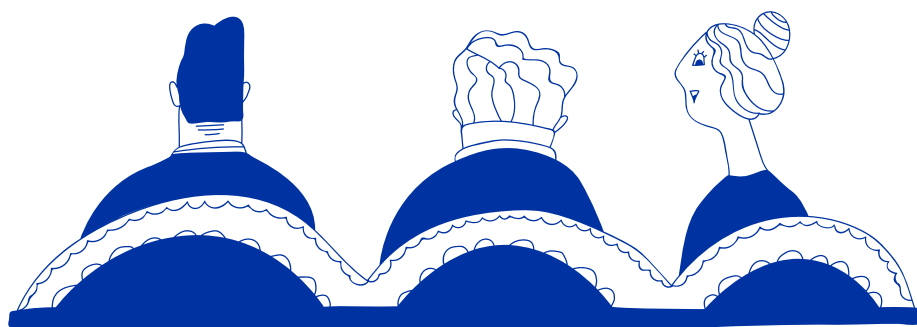
*A la sortie du four : aubergines, courgettes, tomates cerises, olives «nostraline»
et salade roquette*

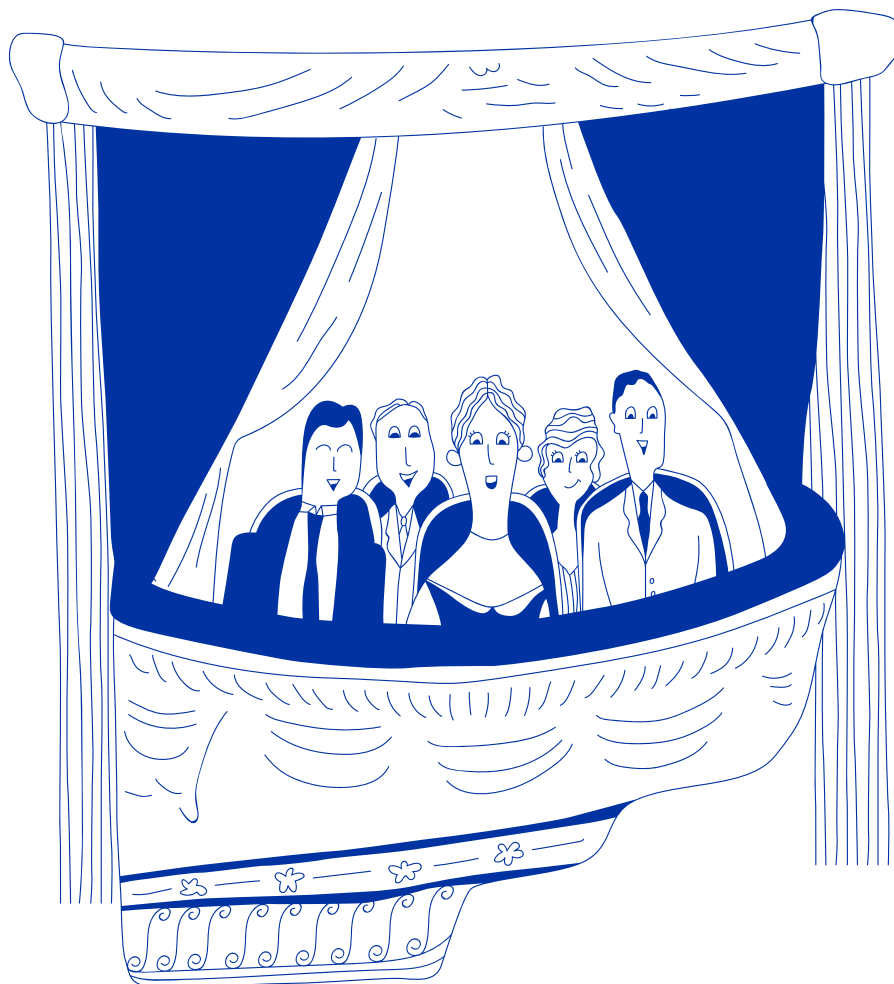
CAPRINO.....28

*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 lae 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

COME LA NEVE.....14

*Panna cotta au lait d'amande, parfumée à la vanille,
glace fior di latte et neige de meringue*

ZABAIONE CALDO CON CANTUCCI.....14

Zabayon chaud servi avec biscuits «cantucci»

TORTINO.....16

Moelleux au chocolat 70% et glace aux fruits rouges

ESOTICO14

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 SORRENTO12

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





+41 27 564 12 12
CRANSMONTANA@VIVAVOCERESTAURANTS.COM
RESERVATION.CRANS@VIVAVOCERESTAURANTS.COM
ROUTE DU RAWYL 10 • 3963 CRANS MONTANA

VIVAVOCERESTAURANTS.COM

