

VIVA VOCE

ECCELLENZA ITALIANA

Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

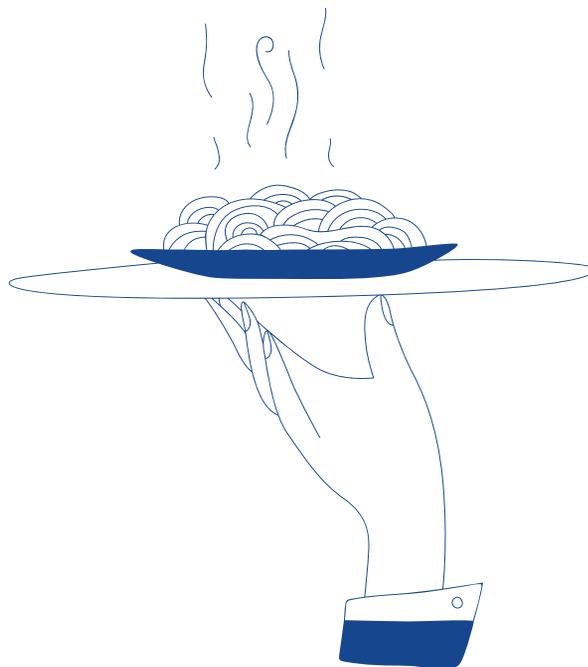
CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

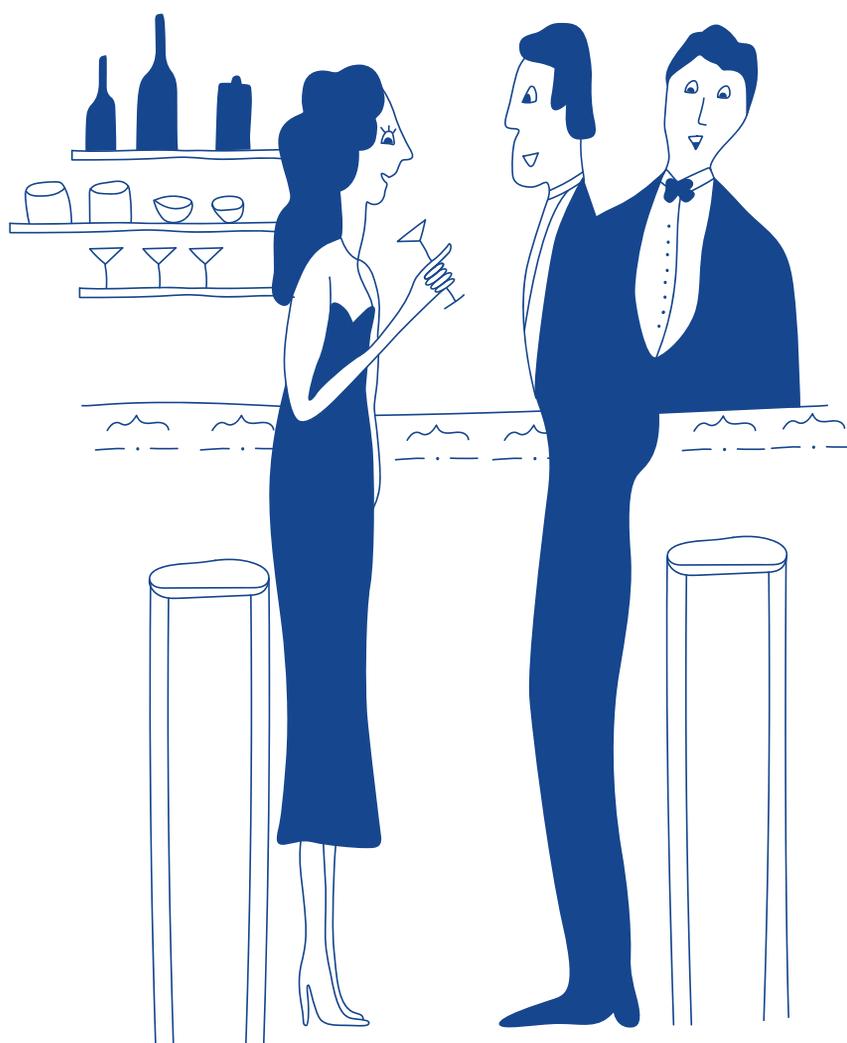
*Buon
Appetito!*

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

BELSAZAR SPRITZ.....12

Belasazar rosé, prosecco, cranberry, soda, liqueur abricot

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 végétarienne au blanc d'œuf.
Le liquide donne une texture mousseuse aux cocktails lorsqu'il est secoué, sans affecter le goût

SPICY CONCOMBRE JALAPEÑO16

Tequila blanco, lime, sucre, concombre, jalapeño

GRAPEFRUIT JULEP16

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

Bollicine

COUPE

PROSECCO.....9

VEUVE CLICQUOT18

CHANDON GARDEN SPRITZ.....12

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

KIR ROYAL.....19

Coupe de Champagne et crème de cassis



Le proposte dello Chef Marco

SPECIALE INVERNO



PIOVRA E PAPPÀ AL POMODORO.....28

Tentacule de pieuvre rôtie, soupe toscane de tomates et pain et mayonnaise à l'eau de pieuvre

UOVO AL TARTUFO BIANCO.....38

Œuf poché, espuma de pommes de terre et truffe blanche

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO.....55

Tagliolini sauté au beurre et truffe blanche

PACCHERO ALL'ASTICE.....45

*Paccheri Masciarelli sauté à l'homard
et sa bisque parfumée à la marjolaine*

GUANCIA DI MANZO.....40

Joue de bœuf braisée, crème de pommes de terre et échalotes confites

MAIALINO E MELE.....36

*Poitrine de porc élevé aux pommes, purée de pomme gala, salade de granny smith
et sauce à la moutarde*

PIZZA TARTUFINA.....30

*Pizza blanche, fior di latte de Agerola, écrasé de pommes de terre,
truffe noire et jambon cuit*





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

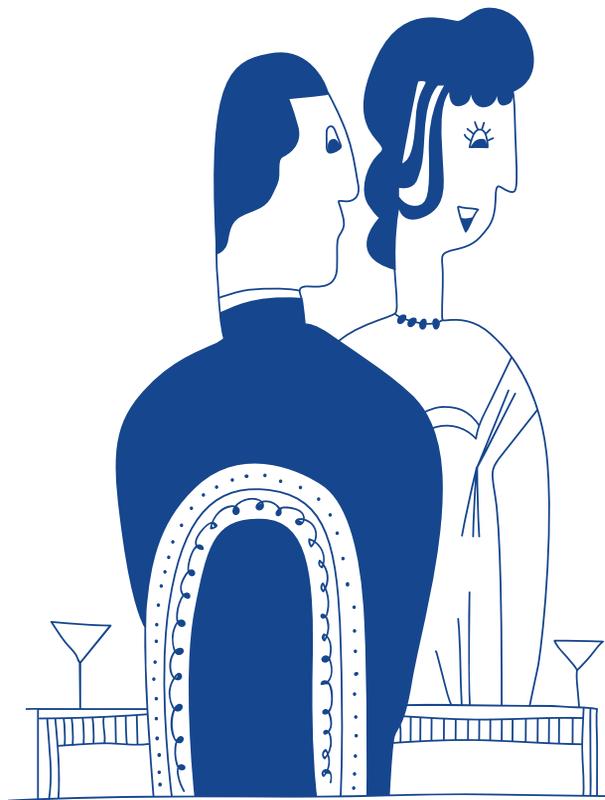
TONNO VITELLATO.....32

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

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*

RAVIOLIO 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 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 chiroree, 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 mûré 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

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

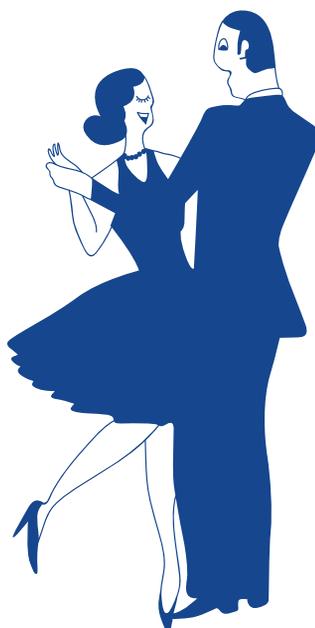
À pummarola, fior di latte, jambon cuit, champignons, oeuf et artichauts

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 MARI.....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 

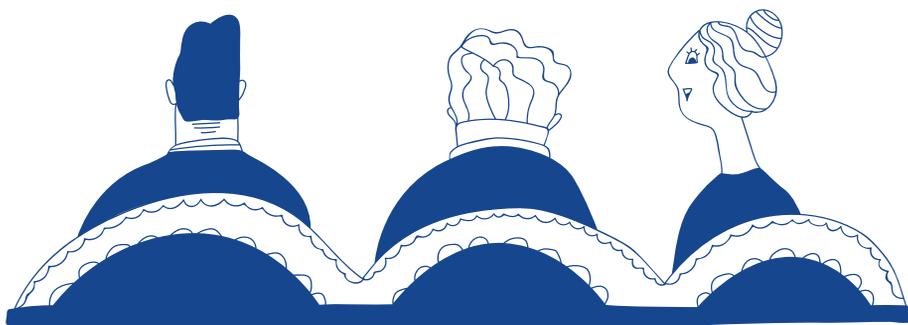
*Filets de tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala fumée DOP,
champignons, poivrons
A la sortie du four: aubergines, courgettes, tomates cerises, olives «nostraline»
et salade roquette*

CAPRINO.....28 

*Filets de tomate San Marzano DOP, fior di latte et fromage de chèvre
A la sortie 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 sortie 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

Ananas 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

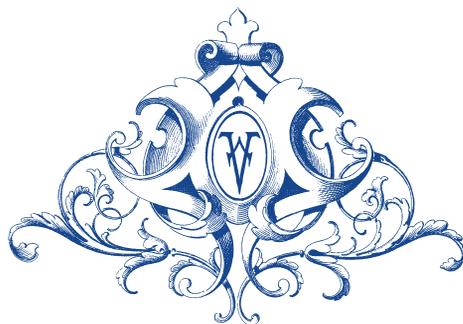
COPPA DEL NONNO.....13

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

