

VIVA VOCE

ECCELLENZA ITALIANA

Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

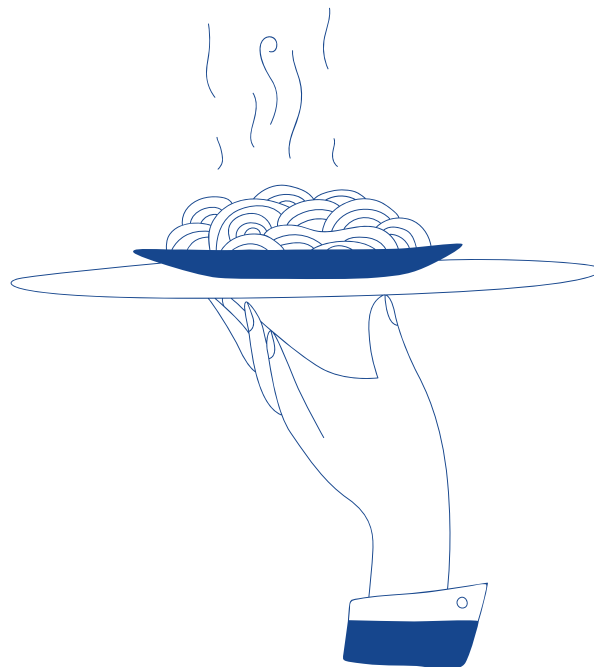
CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

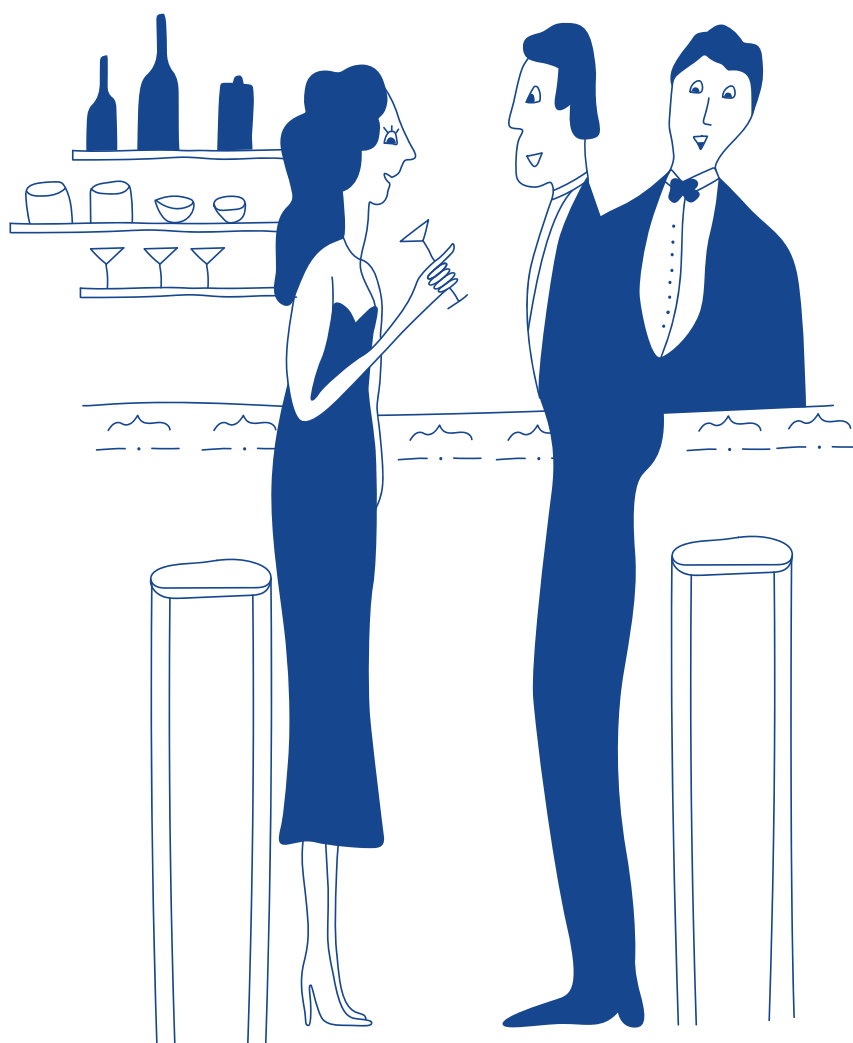
*Buon
Appetito!*

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 végétalienne 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 sémillon

KIR ROYAL.....19

Coupe de Champagne et crème de cassis




Atto Primo


ANTIPASTI

INSALATA VERDE.....8 
Salade verte

INSALATA DELLO CHEF.....13 
Crudités de saison

RUCOLA.....16 
*Salade de roquette, tomates cerises, huile EVO, copeaux de parmesan reggiano DOP
et vinaigre balsamique DOP de Modena*

INSALATA VIVAVOCE.....20.50 
Haricots, thon, tomates cerises, oignons

CAPRESE.....24 
*Mozzarella di bufala DOP, tomates cerises, pesto de basilic,
focaccia au romarin et huile EVO*

TONNO VITELLATO.....33
*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 30 / GRANDE 46
*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 parmesan reggiano DOP,
le tout accompagné de notre focaccia*



ANTIPASTI

ZUPPA DI PISELLI E RICOTTA.....20

*Crème de petits pois, ricotta parfumée au citron
et brisures de pain frit*

PARMIGIANA DI MELANZANE.....27

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

VITELLO TONNATO.....PICCOLA 31 / GRANDE 39

*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*



Atto Secondo

SCENA PRIMA

PASTA SECCA

SPAGHETTI SCIUÈ SCIUÈ.....24

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

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA.....25

*Sauce carbonara,
un classique de la cuisine Italienne,
guanciale grillé, crème de jaune d'œuf, pecorino et poivre*

PENNETTE FUMÉ.....23

*Penne à la mozzarella di bufala fumée,
sauce arrabbiata légèrement épicée et basilic frais*

MAFALDINE AL TARTUFO NERO34

*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.....36

Spaghettonne, palourdes de la mer Adriatique, parfumées au citron

SCENA II

PASTA FRESCA

RAVIOLLO BURRO E SALVIA.....24 —

farcis à la ricotta et épinards

SCIALATIELLI ALL'AMALFITANA.....27

*Pâtes fraîches, 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,
tomates cerises sautées, aubergines, mozzarella et basilic frais*

GNOCCHI VIVAVOCE.....30 —

*Gnocchis de pommes de terre, tomates crises, roquette,
copeaux de parmesan, jambon cru de Parme,
mozzarella de bufflonne affiné, huile à la truffe*





Atto Terzo

SCENA PRIMA

VITELLO TONNATO.....PICCOLA 31 / GRANDE 39

*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*

GALLETTO RUSPANTE.....39

Coquelet rôti aux herbes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA.....44

*Escalope de veau, jambon cru et de sauge,
cuite au beurre, huile d'olive et vin blanc.*

CODA DI ROSPO.....42

*Lotte rôtie à la méditerranéenne, émulsion au persil,
pommes de terre rissolées et légumes de saison*

	600 gr	1 kg
BRANZINO	58	115
<i>Loup de mer (grillé ou en croûte de sel) (Selon arrivage)</i>		

SCENA II

GRILL



TAGLIATA DI MANZO.....43 200 gr

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

LA COSTATA BLACK ANGUS.....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.....9

Huile d'olive extra vierge et romarin

GENOVESE.....30

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

TUBI

CAPRINO.....29

*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.....35

*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 II

LE CLASSICHE

MARGHERITA.....18 

À pummarola, fior di latte et basilic

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO.....24

À pummarola, fior di latte, jambon cuit et basilic

MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI.....25

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.....27

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

MARGHERITA TONNO.....29

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

VEGETARIANA.....24 

*À pummarola, fior di latte, aubergines, courgettes
poivrons, champignon de Paris, artichauts*

SICILIANA.....26 

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

4 STAGIONI.....28

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

CAPRICCIOSA.....27

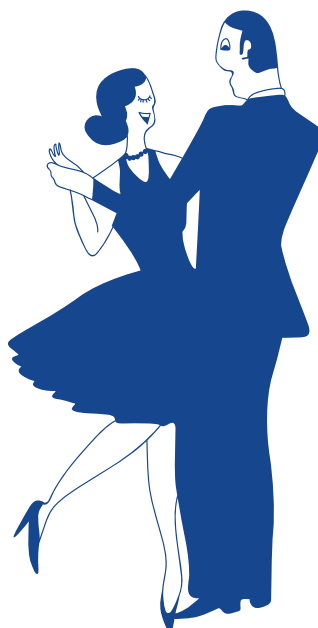
À pummarola, fior di latte, jambon cuit, champignons, œuf et artichauts

CALZONE.....27

À pummarola, fior di latte, champignons, jambon cuit

PARMA.....30

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



SCENA III

LESPECIALI

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*

TRICOLORE.....29

*Pizza blanche, mozzarella di bufala DOP, mortadella,
tomates séchées, anchois et pesto de pistache*

CALZONE FRITTO.....30

Une spécialité de Naples, farcie à la ricotta, mortadella et bufala fumée

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

MARMOCCHI

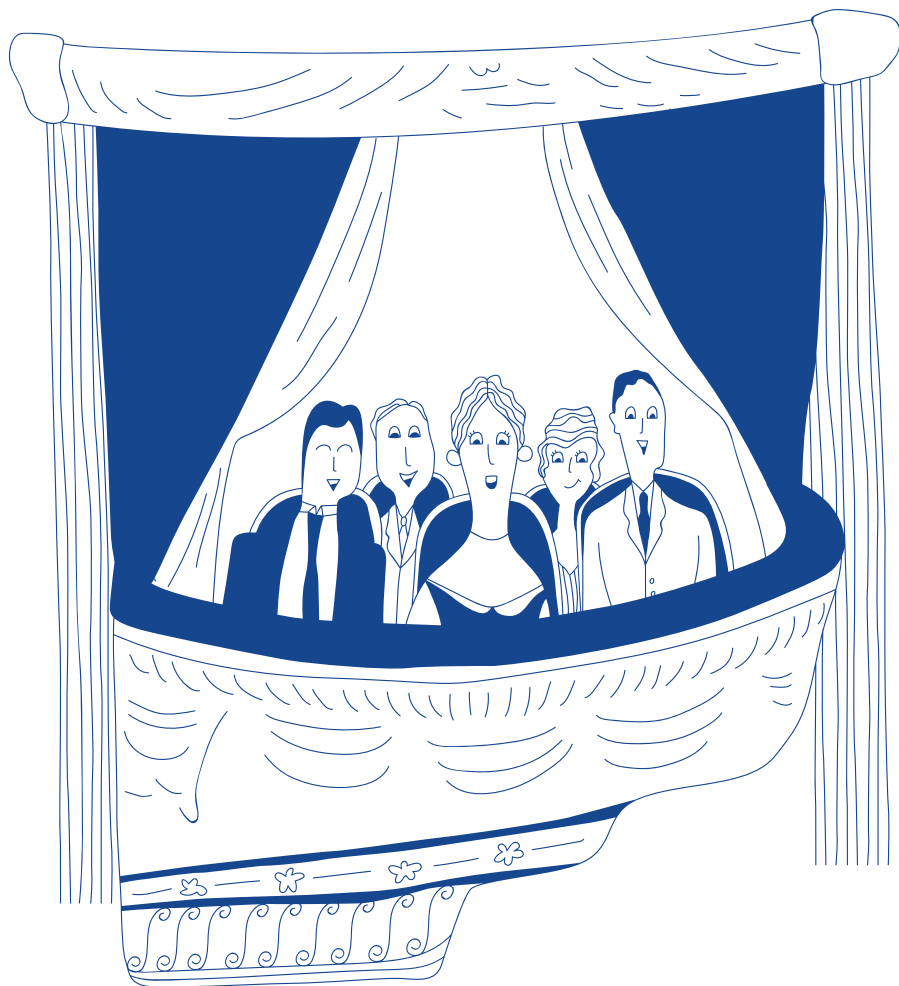
PENNE POMODORO.....10 

PENNE PANNA PROSCIUTTO.....12

PIZZA MARGHERITA.....10 

PIZZA PROSCIUTTO.....12

NUGGETS ET FRITES.....16



Sipario

DOLCI

MOKKAMISU.....14

Le tiramisù classique d'Italie

PANNA COTTA.....14

*Panna cotta parfumée à la vanille,
pêche et sauce caramel*

TORTINO.....16

Moelleux au chocolat 70% et glace aux fruits rouges

GELATO.....5 1 boule

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



SORBETTIE 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.....14

Glace café, glace vanille, expresso et chantilly

COPPA VIVAVOCE.....17

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

