

# VIVA VOCE

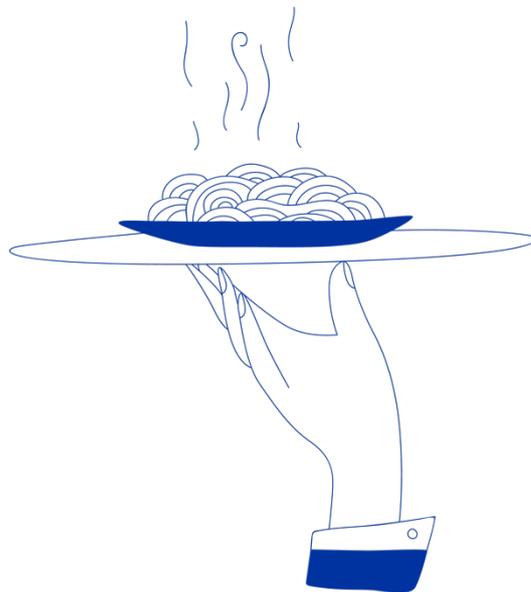
## L'ECCELLENZA ITALIANA

*Ristorante, Pizzeria & Piano Bar*

CRANS-MONTANA  SWITZERLAND

20 24

*Buon Appetito!*



### ATTENTION ALLERGÈNES

Si vous êtes allergiques ou intolérants à certains aliments, n'hésitez pas à nous en faire part ou à demander conseil 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

*Nos prix incluent une TVA de 8,1 %*



*Nos prix incluent une TVA de 8,1 %*

# Cocktails Signature

## **BELSAZAR SPRITZ ..... 12**

*Belsazar rosé, prosecco, cranberry, soda, liqueur d'abricot*

## **VIVAVOCE FIZZ ..... 16**

*Vodka, crème de fraises, concombre, jus de canneberge, prosecco*

## **BEET IT ..... 16**

*Gin sapphire, liqueur St. German, sirop de betterave maison, menthe, jus de citron, aquafaba*

*Aquafaba = eau extraite des pois-chiches, utilisé comme alternative végétarienne au blanc d'œuf, ce liquide donne une texture mousseuse aux cocktails lorsque il est secoué, sans affecter le goût*

## **SPICY CONCOMBRE JALAPENO ..... 16**

*Tequila blanco, lime, sucre, concombre, jalapeno*

## **GRAPEFRUIT JULEP ..... 16**

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

# Le Bollicine

## **NOS COUPES**

### **PROSECCO ..... 9**

### **CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT ..... 18**

### **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*



*Nos prix incluent une TVA de 8,1 %*

# Lo chef Consiglia

## PER COMINCIARE

### LA BUFALA E PARMA..... 6

*Mozzarella de buffle de campagne,  
servie avec du jambon de Parme,  
et focaccia au romarin*

### IL FEGATO D'ANATRA ..... 36

*Médailles de foie gras poêlés  
Compote d'oignons au caramel et pain d'épices*

## AND THEN

### MAFALDE AL TARTUFO NERO ..... 34

*UN CLASSIQUE DE VIVAVOCE*

*Pâtes en forme de ruban aux bords dentelés  
sauce aux truffes noires, mousse de mascarpone,  
petits champignons et pétales de truffes fraîches de saison*

## LA TRADIZIONE

### FILETTO DI MANZO VIVAVOCE ..... 60

*Tournedos de bœuf grillé (200 gr)*

*Sauce au vin rouge, médaillon de foie gras poêlé, truffes noires  
Accompagné d'un risotto au parmigiano*

## DULCIS IN FUNDO

### BRIOCHE AL GELATO ..... 12

*Brioche italienne farcie avec choix de glace*



# Atto Primo

SCENA PRIMA

## ANTIPASTI FREDDI

### RUCOLA.....16

*Salade de roquette, tomates cerises, huile EVO, copeaux de parmigiano reggiano DOP  
et vinaigre balsamique de Modène DOP*

### CAPRESE.....24

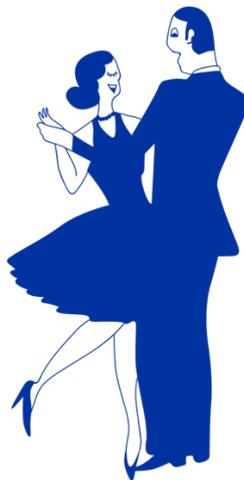
*Mozzarella di bufala DOP, tomate cerise, pesto de basilic, foccacia au romarin et huile EVO*

### CARPACCIO DI SALMONE.....27

*Fines tranches de saumon frais mariné aux herbes maison, sur un lit de jeunes pousses de laitue,  
garnies de Stracciatella des Pouilles*

### TONNO VITELLATO.....33

*Tartare de thon rouge mariné au soja, mayonnaise au jus de veau, poudre de câpres  
et garniture de persil*



### TAGLIERE VIVAVOCE ..... PICCOLA 30 / GRANDE 46

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

*Jambon cru de Parme DOP, la coppa Piacentina,  
la Mortadella aux pistaches, la ventricina, des copeaux de parmigiano reggiano DOP,  
le tout accompagné de notre foccacia*

SECONDA SCENA

## ANTIPASTI CALDI

**LA MINISTRA ..... 16**

*Velouté de courge et straciatella  
(émincé de mozzarella à la double crème)*

**CALAMARI DEL TRABOCCO ..... 23**

*Anneaux de calamars frits et sauce tartare*

**TORTINO DI BIETOLE ..... 19**

*Gâteau de côtes de bettes sur fondant au « Pecorino »*



# Atto Secondo

## SCENA PRIMA

### LA PASTA

#### **LO SPAGHETTO « SCIUE SCIUE » ..... 24**

*Spaghetti véritables de Gragnano, servis avec huile EVO, ail, tomates cerises et basilic frais*

#### **RISOTTO ALLO ZAFFERANO ..... 31**

*Carnaroli au safran, garni de granola de saucisse grillée*

#### **TORTELLACCIO AI PORCINI FUME' .....32**

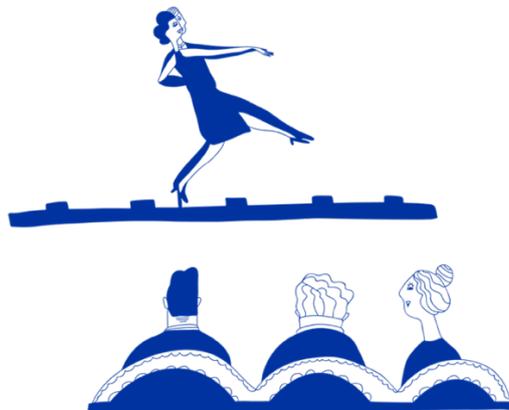
*Raviolis farcis aux bolets, servis avec un coulis de tomates, oignons et lardons fumé, parfumé au basilic frais*

#### **GNOCCHI ALLE CIME E VONGOLE..... 37**

*Gnocchi de pommes de terre, huile d'olive EVO VivaVoce, vongoles veraci, ail, piment, persil, sur crème de cima di rapa, parsemé de pain grillé et pecorino de Sardaigne*

#### **CALAMARATA ALLO SCOGLIO ..... 42**

*Maccaronis servis aux fruits de mer  
(Langoustine, crevettes géantes, moules, vongoles, poulpes, calamars)  
Ail et persil*





## SECONDA SCENA

# MARMOCCHI

PENNE POMODORO .....	10
PENNE PANNA E PROSCIUTTO .....	12
PIZZA MARGHERITA .....	10
PIZZA PROSCIUTTO .....	12
NUGGETS DI POLLO & FRITES .....	16
SALSICCIA ARROSTO & FRITES .....	16

# Atto Terzo

SCENA PRIMA

## I PESCI

*Notre sélection de poissons (selon arrivage)  
Nos serveurs se font un plaisir de vous renseigner*



**PESCATO DEL GIORNO ..... 14 / 100 GR**  
*Selon arrivage, servi grillé ou au gros sel  
Accompagné de garniture maison*

**IL CACIUCCO ..... 46**  
*Soupe de poisson à la Toscane, mijoté aux tomates, ail et persil  
(Langoustines, crevettes, moules, vongoles, poulpes, seiches, et poisson du jour)*



SECONDA SCENA

**LE CARNI**

**IL GALLETTO ..... 39**

*Coquelet au four rôti aux herbes  
Accompagné de la garniture maison*

**LA TAGLIATA ..... 43**

*Entrecôte de bœuf grillé (200 gr) sur lit de roquette,  
Parmesan et tomates cerises, servi en lamelles  
accompagné des garnitures maison*

**LA MILANESE AL TARTUFO.....52**

*Escalope de veau panée à la Milanaise, Pétales de truffes noirs,  
Accompagnée d'une salade de jeunes pousses*

**LA COSTATA AI FERRI ..... 18 / 100 GR**

*Sélection de côtes de bœuf Black Angus australienne  
Jack's Creek rassie sur os  
Servis avec garnitures maison*



**I CONTORNI**

*Pommes de terre au four  
Légumes au four et huile EVO*

TERZA SCENA

**PER I VEGETARIANI**

**LA VERDURA ..... 23**

*Assiette de légumes du jour*

# Atto Quarto

SCENA PRIMA

## LE FOCACCE

**ROSMARINO ..... 9**

*Huile d'olive EVO et romarin*

**GENOVESE ..... 30**

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

**PUGLIESE ..... 30**

*Roquette, jambon cru de Parme, tomates cerises,  
stracciatella, poudre d'olives*



## I TUBI

**CAPRINO ..... 29**

*Filets de tomates San Marzano DOP, fior di latte et fromage de chèvre  
à 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  
à la sortie du four: jambon cru de Parma DOP, pecorino romano DOP, salade roquette,  
tomates cerises et pétales de truffe noire*



SCENA SECONDA

## 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*

**PARMIGIANA ..... 23**

*À pummarola, fior di latte, aubergines frites,  
et crème de Parmigiano Reggiano*

**4 STAGIONI ..... 28**

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

**CARBONARA ..... 26**

*Fior di latte, guanciale (lard Italien) crème d'oeuf,  
crème de Parmigiano Reggiano et Pecorino*

**CALZONE ..... 27**

*À pummarola, fior di latte, champignons, jambon cuit*

**JOKER ..... 26**

*Crème de courge, mozzarella de bufala, filets d'anchois,  
Tomates séchés, poudre d'olives*



**SCENA TERZA**

## LE SPECIALI

### **BUFALINA ..... 25**

*À pummarola, filets de tomates San Marzano,  
mozzarella di bufala DOP et basilic*

### **LA MILANESE ..... 25**

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

### **PIACENTINA ..... 29**

*Crème de patates violettes, tomates cerises, coppa, stracciatella,  
et crème de parmigiano reggiano*

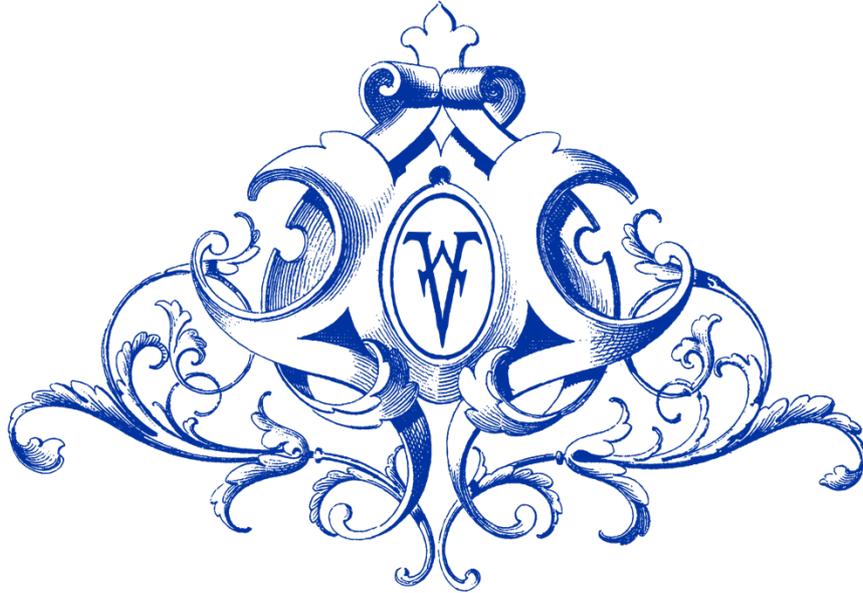
### **PROFUMO D'AUTUNNO ..... 30**

*Fior di latte, bolets, gorgonzola, guanciale, cernaux de noix,  
Garnie de croûtons de parmigiano reggiano*

### **MISS ITALIA ..... 32**

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





## *La Qualità Vivavoce*

### **OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE VIVAVOCE (EVO)**

*Des étendues d'oliviers et de vignobles à perte de vue. Dans les Pouilles, l'huile et le vin sont l'expression de l'important patrimoine paysager, historique et culturel de la région. Vivavoce a sélectionné les meilleurs produits de la vallée d'Itria pour apporter à table la saveur authentique de la tradition.*

### **ACETO BALSAMICO DI MODENA MALPIGHI**

*La recette du grand père à son fils*

*"Augusto mon cher fils, je crois que la conclusion la plus condensée et la plus expressive de mon cahier est de donner une recette pour faire du vrai et authentique vinaigre naturel, une recette tellement distillée de ce que j'ai exposé.  
Au moins cinq vases en bois de bonne facture, véritable moût de raisin concentré, mère de bon vinaigre dense et longuement vieilli et mon cher fils, le temps que je souhaite que le Seigneur te donne pour que toi et ta progéniture puissiez goûter ce baume".*

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "PICARON"**

*Au cours de toutes ces années, Monsieur Bassi a consacré son temps et son attention à choisir des personnes, des lieux et des structures à même d'atteindre cet objectif.*

*Le groupe Picaron est aujourd'hui une réalité qui produit avec deux unités de production dans la zone typique de **San Daniele del Friuli** et avec deux autres unités dans la zone typique de **Parme**.*

## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (SANS LACTOSE)

*Ronde, presque parfaite, notre Mozzarella di Bufala Campana peut être coupée avec une fourchette et ce que nous voulons, c'est que vous goûtiez le lait ! La preuve en plus du palais ? La goutte de lait, garantie de fraîcheur et de bonté.*

*Nous n'utilisons aucun type de conservateur et préservons ainsi toutes ses caractéristiques naturelles.*

## A' PUMMAROLA

*Sélection des meilleures tomates pelées du sud de l'Italie*

*Le travail soigné et minutieux garantit que seule une pincée de sel est ajoutée à l'intérieur de la jarre, ce qui, associé au traitement entièrement artisanal et au procédé du bain-marie, garantit une conservation parfaite et naturelle du produit et de toutes ses caractéristiques organoleptiques.*

## LA PASTA DI GRAGNANO

*La pasta di Gragnano est une pâte alimentaire disposant de l'indication géographique protégée, à base de semoule de blé dur, produite à Gragnano, dans la province de Naples.*

*Grâce à des méthodes de fabrication traditionnelles, la pasta di Gragnano est, aujourd'hui, mondialement appréciée : elle doit essentiellement sa réputation à l'utilisation de tréfileuses en bronze qui confèrent à la pâte sa rugosité et sa porosité caractéristique (parfaitement adaptée aux sauces) ainsi qu'à un long séchage, autrefois réalisé en plein air, sur des clayettes en bois.*

## SELECTION DE VIANDES DE NOS BOUCHERIES

<b>BŒUF</b>	<i>Suisse - Australie</i>
<b>POULET</b>	<i>Suisse</i>
<b>AGNEAU</b>	<i>Nouvelle Zelande</i>
<b>VEAU</b>	<i>Suisse</i>
<b>PORC</b>	<i>Suisse</i>

## LA SÉLECTION DE NOTRE POISSONNIER

<b>LOUP DE MER</b>	<i>FAO 37/2 – FAO 37/3</i>
<b>DORADE</b>	<i>FAO 37/2 – FAO 37/3</i>
<b>MOLLUSQUES</b>	<i>FAO 34 – FAO 37 – FAO 4</i>
<b>COQUILLAGES</b>	<i>FAO 37/2</i>
<b>CRUSTACEES</b>	<i>FAO 41 – FAO 27/IVB</i>