

VIVA VOCE

L'ECCELLENZA ITALIANA

Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

Les Bulles

Nos coupes

PROSECCO 9.-

VEUVE CLICQUOT 18.-



KIR ROYAL 19.-

Coupe de Champagne et crème de cassis

CHANDON GARDEN SPRITZ 13.-

Vin mousseux à l'orange, avec chardonnay, pinot noir et sémillon

Le Chef Recommande

LES HUÎTRES 6.-

Prix par pièce, selon arrivage

L'ŒUF À LA TRUFFE 28.-

Œuf poché aux truffes noires

TAGLIOLINI VIVAVOCE 35.-

Émincé de filet de bœuf, oignons rouges caramélisés,
Pecorino AOP et champignons Portobello

FILETTO DI MANZO VIVAVOCE 60.-

Tournedos de bœuf grillé (200 gr)
Sauce au vin rouge, médaillon de foie gras poêlé
et truffes noires Accompagné de risotto au Parmigiano

Pour finir en beauté

IL PROFITTEROL 16.-

Profiterolles chocolat et pistache

ENTRÉES

Atto primo

Scena prima

INSALATA VERDE Salad Verte	8.-
INSALATA MISTA Salade composée	12.-
RUCOLA Salade de roquette, tomates cerises copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et vinaigre balsamique DOP de Modena	18.-
CAPRESE Mozzarella di Bufala DOP, tomates cerises, pesto de basilic, focaccia au romarin et huile d'olive	24.-
MOUSSE DI STRACCIATELLA E CRUDO DI GAMBERI ROSSI Gambas rouges crues de Mazara marinées au lime et sa mousse de straciatella	36.-
VITELLO TONNATO Fine tranches de veau cuit à basse température et couvert de sauce au thon	27.- / 49.-
TAGLIERE VIVAVOCE Assiette de charcuterie Italienne, Jambon cru de Parme DOP, la Coppa Piacentina, a Mortadella aux pistaches, la Ventricina et des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP	27.- / 38.-

ENTRÉES CHAUD

Scena Seconda

SOUPE À L'OIGNON Soupe de oignon gratiné avec fromage	18.- / 34.-
CALAMARI DEL TRABOCCO Anneaux de calamars frits avec sauce tartare	26.- / 47.-
TARTARE DI TONNO ROSSO Tartare avec avocado, Sauce soja et œufs de poisson	28.- / 44.-

PÂTES

Atto Secondo

Scena prima

LO SPAGHETTO « SCIUE SCIUE » 27.-
Spaghetti, servis avec huile d'olive, ail,
tomates cerises et basilic frais

GNOCCHI AL PESTO E BURRATA 28.-
Gnocchi de pommes de terre, pesto de basilic genovese,
burrata et tomates séchées

TAGLIOLINI TRUFFE NOIRE 42.-
Pâtes maison avec truffe noire

TAGLIOLINI A LA BOTTARGA 40.-
Pâtes maison avec œufs de mullet

CALAMARATA ALLO SCOGLIO 43.-
Maccaronis aux fruits de mer ail et persil
(Langoustine, crevettes géantes, moules, vongoles et calamars)

CARBONARA DELLO CHEF 29.-
Spaghetti, joue de porc fumée,
jaune d'œuf et Parmigiano

ENFANT

Scena Seconda

PENNE POMODORO 16.-

PENNE PANNA ET PROSCIUTTO 16.-

PIZZA MARGHERITA 16.-

PIZZA PROSCIUTTO 18.-

NUGGETS DE POULET & FRITES 18.-

SAUCISSE GRILLÉE ET FRITES 18.-

POISSION

Atto Terzo

Scena prima

LA NOSTRA SOGLIOLA 39.-

Filet de Sole à la meunière, sauce de tomates jaunes et ratatouille de légumes

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)

VIANDE

Scena Seconda

OSSOBUCO DI VITELLO 44.-

Ossobuco de veau et son risotto à la milanaise

LA TAGLIATA 46.-

Entrecôte de bœuf rassis sur l'os, grillé (250 gr) sur lit de roquette, Parmesan et tomates cerises et accompagné des garnitures maison

LA PANCIA DI MAIALE 39.-

Poitrine de porc cuit à basse températures, crémeux de pommes de terre et chou-fleur violets

LA COSTATA AI FERRI 1KG (2PERSONNES) 160.-

Sélection de côtes de bœuf Suisse mûré par nos soins
Servi avec garnitures maison

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENTS 6.-

- Pommes de terre au four
- Pommes de terre frites
- Riz
- Légumes au four et huile d'olive

FOCACCIAS

Atto Quarto

Scena prima

ROSMARINO

Huile d'olive et romarin

19.-

GENOVESE

Pesto de basilic, stracchino fromage, pignons et olives

26.-

PIACENTINA

Fior di latte, Stracchino fromage, coppa et Bolet

30.-

FOCACCIAS SPÉCIALES

Scena Seconda

CAPRINO

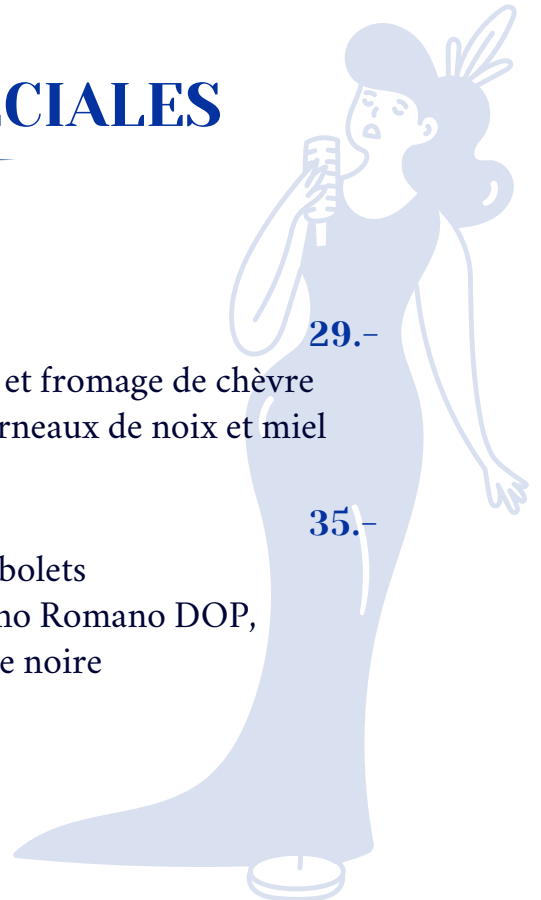
Filets de tomates San Marzano DOP, Fior di latte et fromage de chèvre après cuisson: salade roquette, tomates cerises, cerneaux de noix et miel

29.-

NORCIA

Filets de tomate San Marzano DOP, Fior di latte, bolets après cuisson: jambon cru de parma DOP, Pecorino Romano DOP, salade roquette, tomates cerises et pétales de truffe noire


35.-



PIZZA CLASSIQUE

Atto Quinto

Scena prima




MARGHERITA À la tomate, Fior di latte et basilic	18.-
MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI À la tomate, Fior di latte, jambon cuit, champignons et origan	25.-
4 FORMAGGI Fior di latte, Mozzarella di Bufala DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP et Pecorino Romano DOP	25.-
MARINARA À la tomate, câpres, anchois, olives, basilic et origan	23.-
MARGHERITA DIAVOLA À la tomate, Fior di latte, ventricina, olives «nostraline» et oignons rouges	26.-
BALTICA À la tomate, Fior di latte, filet de thon Callipo, oignons et olives	29.-
NORDICA À la tomate, Fior di latte, saumon fumée, capres et oignons	29.-
SUPPLÉMENT	3.-

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLE SANS GLUTEN

PIZZA CLASSIQUE

Atto Quinto

Scena prima



VEGETARIANA	24.-
À la tomate, Fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, champignon de Paris, artichauts	
PARMIGIANA	23.-
À la tomate, Fior di latte, aubergines frites, et crème de Parmigiano Reggiano	
4 STAGIONI	26.-
À la tomate, Fior di latte, jambon cuit, olives «nostraline», champignons, aubergines et artichauts	
CALZONE	27.-
À la tomate, Fior di latte, champignons, jambon cuit	
VECCHIA NAPOLI	26.-
À la tomate, Fior di latte, basilic, origan et mozzarella di bufala	
LA VEGANA	28.-
Oignon rouge braisé, champignons, tomates séchées et vinaigre balsamique	
SUPPLÉMENT	3.-

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLE SANS GLUTEN

PIZZA SPÉCIALITÉS

Atto Quinto

Scena Seconda

TREVISANA Fior di latte, radicchio rouge, Zola fromage, Parmigiano et Pâte de noix	29.-
TOTÓ Fior di latte, saucisse, pousses de brocoli et tomates séchées	30.-
MISS ITALIA 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	32.-
SUPPLÉMENT	3.-

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLE SANS GLUTEN



DESSERT

Coda

LA CROSTATA ALLE FRAGOLE

Tarte maison aux fruits et crème pâtissière

15.-

IL PROFITTEROL

Profiteroles maison au chocolat et pistache

16.-

IL TIRAMISU

14.-

SEMIFREDDO AL LIMONE

Parfait au citron et basilic avec une sauce aux fruits rouges

14.-

GLACES MOVENPICK

5.-

- Vanille
- Chocolat
- Cafè
- Pistache
- Caramel
- Citron
- Abricot
- Poire
- Fruit Rouge



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**

LA PROVENANCE DE VIANDES DE NOS BOUCHERIES

BŒUF	<i>SUISSE - AUSTRALIE</i>
POULET	<i>SUISSE</i>
AGNEAU	<i>NOUVELLE ZELANDE</i>
VEAU	<i>SUISSE</i>
PORC	<i>SUISSE</i>

LA PROVENANCE DE NOS POISSONS

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

LA PROVENANCE DE NOTRE PAIN

PAIN	<i>SUISSE ET FRANCE</i>
------	-------------------------

NOS PRIX SONT EN CHF AVEC UNE TVA 8.1% INCLUSE