

VIVA VOCE

L'ECCELLENZA ITALIANA

Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

ENTRÉES

Atto primo

Scena prima

INSALATA VERDE

Salade verte

Green salad

10.-

INSALATA MISTA

Salade composée

Mixed salad

14.-

CAPRESE

Mozzarella di Bufala DOP, tomates cerises, pesto de basilic, focaccia au romarin et huile d'olive

Mozzarella di Bufala DOP, cherry tomatoes, pesto, rosemary focaccia, & olive oil

24.-

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau cuites à basse température, nappées de sauce au thon

Thin veal slices cooked at low temperature with a tuna sauce

27.- / 47.-

INSALATA CAESAR

Salade verte, poulet, tomate cerise, parmesan, sauce caesar avec ail et croûtons

Green salad, chicken, cherry tomatoes, caesar dressing with garlic, parmesan, and croutons

34.-

TAGLIERE VIVAVOCE

Assiette de charcuterie Italienne, jambon cru de Parme DOP, Coppa Piacentina, légumes aigre-doux fait maison, mortadella aux pistaches, salami et copeaux de parmigiano reggiano DOP
Italian dry meat platter, Parma ham DOP, la coppa Piacentina, homemade sweet and sour vegetables, pistachio mortadella, salami, and Parmigiano Reggiano DOP shavings

27.- / 42.-

TARTARE DI TONNO ROSSO

Tartare de thon rouge avec avocat, sauce soja et œufs de poisson

Tuna tartare, avocado, soy sauce & fish eggs

28.- / 44.-

LE OSTRICHE

Huîtres, à la piece pièce (*selon arrivage*)

Oysters per piece, depending on arrivals

6.-

ENTRÉES CHAUDES

Scena Seconda

MINISTRONE

Soupe minestrone aux légumes

Minestrone soup with vegetables

18.-

INSALATA DI POLPO

Salade de poulpe et pomme de terre, olive taggaische & basilic

Salade de poulpe et pomme de terre, olive taggaische & basilic

28.- / 44.-

CALAMARI DEL TRABOCCO

Anneaux de calamars frits avec sauce tartare

Fried calamari rings with tartare sauce

27.- / 47.-

ENFANT

PENNE POMODORO Pasta with tomato sauce

16.-

PENNE PANNA E PROSCIUTTO Cream pasta with ham

16.-

PIZZA MARGHERITA

16.-

PIZZA PROSCIUTTO Pizza with prosciutto ham

18.-

NUGGETS DE POULET & FRITES Chicken nuggets with fries

18.-

SAUCISSE GRILLÉE & FRITES Grilled sausages with fries

18.-

PÂTES

Atto Secondo

Scena prima

LO SPAGHETTO « SCIUÈ SCIUÈ » 27.–

Spaghetts à l'ail et huile d'olive, tomates cerises et basilic frais

Spaghetti, olive oil, garlic, cherry tomatoes, and fresh basil

GNOCCHI BURRATA E POMODORI SECCHI 28.–

Gnocchi à la burrata, pesto & tomates séchées

Gnocchi with pesto, burrata and sun-dried tomatoes

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 44.–

Pâtes maison à la truffe

Homemade pasta with black truffle

TAGLIOLINI AL RAGU DI VITELLO 36.–

Pâtes maison, bolognaise de veau & t noisette

Homemade pasta with veal bolognese and hazelnuts

CALAMARATA ALLO SCOGLIO 43.–

Macaronis aux fruits de mer, ail et persil

(Langoustine, crevettes géantes, moules, palourdes et calamars)

Seafood macaronis, garlic, and parsley

(Langoustine, king prawn, mussels, clams, and squid)

CARBONARA DELLO CHEF 31.–

Spaghetts, joues de porc fumées, jaune d'œuf, pecorino et parmesan

Spaghetti, smoked pork jowl, egg yolk, pecorino, and parmesan

RAVIOLI DEL PLIN 29.–

Raviolis à la viande de boeuf

Raviolis with beef meet

POISSONS

Atto Terzo

Scena prima

LA NOSTRA SOGLIOLA

45.-

Filet de sole meunière, sauce tomates jaunes
et ratatouille

Sole fillet meunière, yellow tomato sauce, and ratatouille

EL PESCATO DEL GIORNO

65.-

Poisson entier grillé (*selon arrivage*)

par personne / per person

Loup de mer, dorade, turbot

Whole grilled fish (depending on availability)

Sea bass, sea bream, turbot

VIANDES

Scena Seconda

OSSO BUCO

44.-

Jarret de veau cuit à basse température, avec risotto au safran

Low-temperature cooked veal shank, saffron risotto

LA TAGLIATA

47.-

Entrecôte de bœuf rassie sur l'os, grillée, (250 g), sur lit de roquette,
parmesan et tomates cerises, pomme de terre au four

Aged bone-in beef ribeye, grilled (250g), on a bed of rocket,
parmesan, and cherry tomatoes, served with baked potato

MILANESE DI VITELLO

58.-

Tranche de veau panée (250 g), roquette, tomates cerises et sauce tartare

Breaded veal (250g), rocket, cherry tomatoes, and tartar sauce

TAGLIATA D'AGNELLO

44.-

Tagliata d'agneau rosé mariné aux épices maison sur son lit pommes
de terre braisées

Pink lamb tagliata marinated with house spices and on a bed of braised
potatoes

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENTS

6.-

- Pommes de terre au four
- Pommes de terre frites
- Riz
- Légumes grillé à l'huile d'olive
- Legumes ratatouille
- Baked potatoes
- French fries
- Rice
- Grilled vegetables with olive oil
- Ratatouille vegetables

FOCACCIAS

Atto Quarto

Scena prima

ROSMARINO

Huile d'olive et romarin

Olive oil and rosmmary

13.-

GENOVESE

Fior di latte, pesto de basilic, fromage stracchino, pignons et olives

Fior di latte, basil pesto, stracchino cheese, pine nuts, and olives

26.-

LES TUBES

Scena Seconda

CAPRINO

Tomates San Marzano DOP, fior di latte et fromage de chèvre,
après cuisson; salade de roquette, tomates cerises, cerneaux de noix et miel

San Marzano DOP tomato fillets, fior di latte, and goat cheese.

After cooking: rocket salad, cherry tomatoes, walnut halves, and honey

29.-

NORCIA

Tomate San Marzano DOP, Fior di latte, champignons,
après cuisson; jambon cru de Parme DOP, Pecorino Romano DOP,
salade de roquette, tomates cerises et pétales de truffe noire

San Marzano DOP tomato fillets, fior di latte, mushrooms.

After cooking: Parma ham DOP, Pecorino Romano DOP, rocket salad, cherry tomatoes,
and black truffle petals

35.-

PIZZAS CLASSIQUES

Atto Quinto

Scena prima

MARGHERITA 23.-

Fior di latte, tomates San Marzano DOP et basilic

Fior di latte, tomato base, and basil

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 26.-

Fior di latte, tomates San Marzano DOP, jambon cuit et champignons shitake

Fior di latte, tomato base, ham, and shitake mushrooms

4 FORMAGGI 27.-

Fior di latte, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano DOP et Fontina

Fior di latte, mozzarella di bufala DOP, gorgonzola DOP,

Parmigiano Reggiano DOP, and Fontina

MARINARA 24.-

Tomates San Marzano DOP, câpres, anchois, olives, basilic,
ail et origan

Tomato base, capers, anchovies, olives, basil, garlic, and oregano

DIAVOLA 27.-

Tomates San Marzano DOP, fior di latte, ventricina,
olives «nostraline» et oignons rouges

Tomato base, fior di latte, ventricina, 'nostraline' olives, and red onions

BALTICA 29.-

Tomates San Marzano DOP, fior di latte, filet de thon Callipo,
oignons et olives

Tomato base, fior di latte, Callipo tuna fillet, onions, and olives

NORDICA 30.-

Tomates San Marzano DOP, fior di latte, saumon fumé, câpres et
oignons

Tomato base, fior di latte, smoked salmon, capers, and onions

SUPPLÉMENT D'INGRÉDIENTS 3.- **ADD-ONS**

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN

ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE

3.-

PIZZAS CLASSIQUES

Atto Quinto

Scena prima

VEGETARIANA

26.-

Fior di latte, tomates San Marzano DOP, basilic, origan, aubergines, courgettes, poivrons et artichauts

Fior di latte, tomato base, basil, oregano, eggplant, zucchini, bell peppers, and artichokes

4 STAGIONI

28.-

Fior di latte, tomates San Marzano DOP, jambon cuit, olives «nostraline», champignons et artichauts

Fior di latte, tomato base, cooked ham, 'nostraline' olives, mushrooms, and artichokes

CALZONE

31.-

Fior di latte, tomates San Marzano DOP, basilic, champignons et jambon cuit

Fior di latte, tomato base, basil, mushrooms, and cooked ham

VECCHIA NAPOLI

28.-

Fior di latte, tomates San Marzano DOP, basilic, mozzarella di bufala et origan

Fior di latte, tomato base, basil, mozzarella di bufala, and oregano

VIVAVOCE

33.-

Fior di latte, tomates San Marzano DOP, roquette, olives, parmessan, Bresaola et tomate cerise

Fior di latte, tomato sauce, rocket, olives, parmessan, Bresaola, and cherry tomatoes

SUPPLÉMENT D'INGRÉDIENTS ADD-ONS

3.-

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN

ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE

3.-

PIZZAS SPÉCIALES

Atto Quinto

Scena Seconda

TOTÓ 30.-

Fior di latte, salami piquant, friarielli et tomates séchées

Fior di latte, ventricina picante, friarielli, and sun-dried tomatoes

MISS ITALIA 33.-

À la pummarola, mozzarella di Bufala DOP, basilic, jambon cru de Parme DOP, tomates cerises, salade de roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, mozzarelline et huile parfumée à la truffe

With pummarola, mozzarella di bufala DOP, basil, Parma ham DOP, cherry tomatoes, rocket salad, Parmigiano Reggiano DOP shavings, mozzarelline, and truffle-infused oil

VALTELLINA 32.-

Fior di latte, épinards frais, et tomates cerises

Fior di latte, fresh spinach, and cherry tomatoes

FAVIGNANA 35.-

Fior di latte, rucola, poulpe, citronette, bresaola et tomates cerises

Mozzarella, arugula, octopus, lemon vinaigrette, bresaola, and cherry

LA BOLOGNESE 35.-

Mozzarella, mortadelle, pistache, burrata

Fior di latte, fresh spinach, bresaola, and cherry tomatoes

SUPPLÉMENT D'INGRÉDIENTS 3.- **ADD-ONS**

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN

ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE

3.-

DESSERTS

Coda

ANANAS

14.-

Ananas à la liqueur d'Alchermeres et anis

Pineapple with Alchermeres liquor and anise

LA CROSTATA AL CIOCCOLATO E ALLE MANDORLE

16.-

Tarte maison aux chocolat et aux amandes

Homemade chocolate & almond tart

MILLEFOGLIE AL PISTACCHIO

15.-

Millefeuille à la crème et éclats de pistaches croquants

Mille-feuille with cream and crunchy pistachio pieces

IL TIRAMISU

16.-

CANNOLI SICILIANI

14.-

Cannoli siciliani garnis de ricotta de brebis, fruits confits et pépites de chocolat

Sicilian cannoli filled with sheep's milk ricotta, candied fruit and chocolate chips

GLACES MOVENPICK

5.-

- | | | | |
|------------|-------------|-----------------|---------------|
| • Vanille | • Vanilla | • Citron | • Lemon |
| • Chocolat | • Chocolate | • Abricot | • Apricot |
| • Café | • Coffee | • Poire | • Pear |
| • Pistache | • Pistachio | • Fruits Rouges | • Red Berries |
| • Caramel | • Caramel | | |

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 veillons chaque jour à la traçabilité de plusieurs 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 DES VIANDES DE NOS BOUCHERIES

BŒUF	SUISSE
POULET	SUISSE
AGNEAU	NOUVELLE ZELANDE - AUSTRALIE
VEAU	SUISSE
PORC	SUISSE

LA PROVENANCE DE NOS POISSONS

LOUP DE MER	FAO 37/2- FAO 37/3
DORADE	FAO 37/2- FAO 37/3
MOLLUSQUES	FAO 34- FAO 37-FAO 4
COQUILLAGES	FAO 37/2
CRUSTACÉS	FAO 41- FAO 27/IVB

LA PROVENANCE DE NOTRE PAIN

PAIN	SUISSE ET FRANCE
------	------------------

NOS PRIX SONT EN CHF AVEC UNE TVA DE 8.1% INCLUSE