

VIVA VOCE

L'ECCELLENZA ITALIANA

Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

SALADES

Scena prima

INSALATA MISTA 14.-

Salade composée

Mixed salad

CAPRESE 24.-

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

INSALATA CAESAR 34.-

Salade verte, poulet, tomates cerises, parmesan, lardons, croûtons,
sauce César

Green salad with chicken, cherry tomatoes, Parmesan, croutons, crispy
bacon, Caesar dressing

ENTRÉES FROIDES

Atto primo

Scena prima

ROAST BEEF 28.-

Roast-beef maison, accompagné d'une poire confite à la moutarde à
l'ancienne

Homemade roast beef, served with a pear confit and wholegrain mustard

VITELLO TONNATO 27.-

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

Thin veal slices cooked at low temperature with a tuna sauce

TARTARE DI TONNO ROSSO E CREMA DI BURRATA 28.-

Tartare de thon rouge, crème de burrata, tomates confites,
sauce soja et œufs de poisson

Bluefin tuna tartare, burrata cream, confit tomatoes, soy sauce, and fish roe

CARPACCIO DI POLPO 28.-

Carpaccio de poulpe avec pommes de terre, tomates cerises,
olives taggiasche et basilic

Octopus carpaccio with potatoes, cherry tomatoes,
Taggiasca olives et basil

ENTRÉES CHAUDES

Atto primo

Scena Seconda

MINISTRONE	18.-
Soupe minestrone aux légumes Minestrone soup with vegetables	
CALAMARI DEL TRABOCCO	27.-
Anneaux de calamars frits avec sauce tartare Fried calamari rings with tartare sauce	
CAPASANTA GRATINATA	26.-
Noix de Saint-Jacques gratinée au four, persillade à l'ail Oven-baked scallops with garlic and parsley crust	

ENFANT

jusqu'à 12 ans

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 » 26.-

Spaghettis 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 et tomates séchées
Gnocchi with pesto, burrata and dried tomatoes

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO 44.-

Pâtes maison à la truffe
Homemade pasta with black truffle

TAGLIOLINI AI FUNGHI SHIITAKE E GAMBERI 37.-

Tagliolini aux champignons shiitake et aux crevettes,
sur une crème de taralli
Tagliolini with shiitake mushrooms and prawns on a taralli cream

CARBONARA DELLO CHEF 29.-

Spaghettis, joue de porc fumées, jaune d'œuf, pecorino et parmesan
Spaghetti, smoked pork jowl, egg yolk, pecorino, and parmesan

**RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE CON
TARTARE DI GAMBERI** 36.-

Raviolis farcis à la ricotta et au citron, accompagnés d'un tartare de gambas
rouges
Ravioli filled with ricotta and lemon, accompanied by red prawn tartare

CALAMARATA AL TONNO ROSSO 36.-

Thon rouge, tomates fraîches, olives, câpres et basilic
Bluefin tuna, fresh tomatoes, olives, capers, and basil

POISSONS

Atto Terzo

Scena prima

FILETTO DI BACCALÀ 45.-

Filet de baccalà, épinards, crème de pommes de terre au noir de seiche et poudre de câpres

Cod fillet served with spinach and potato cream with squid ink and caper powder

EL PESCATO DEL GIORNO 65.-

Poisson entier grillé (*selon arrivage*) *Loup de mer, dorade, turbot*

par personne / per person

Whole grilled fish (depending on availability) Sea bass, sea bream, turbot

TATAKI DI TONNO 44.-

Tataki de thon, légumes et sauce au yuzu

Tuna tataki with vegetables and yuzu sauce

VIANDES

Scena Seconda

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

CARRÉ DI AGNELLO 44.-

Carré d'agneau en croûte de pistache, servi avec des endives braisées

Pistachio-crusted rack of lamb with braised endives

POLLO ALLA DIAVOLA 44.-

Poulet entier "alla diavola" (1 kg), accompagné d'oignons borretans et frites

Whole "alla diavola" chicken (1 kg), with pearl onions and french fries

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENTS 6.-

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

FOCACCIAS

Atto Quarto

Scena prima

ROSMARINO

Huile d'olive et romarin
Olive oil and rosmary

13.-

PARMA

Focaccia au jambon de Parme
Focaccia with Parma ham

27.-

NORDICA

Saumon fumé, tomates cerises jaunes, burrata crémeuse et câpres
Smoked salmon, yellow cherry tomatoes, creamy burrata and capers

27.-

LES TUBES

Scena Seconda

CAPRINO

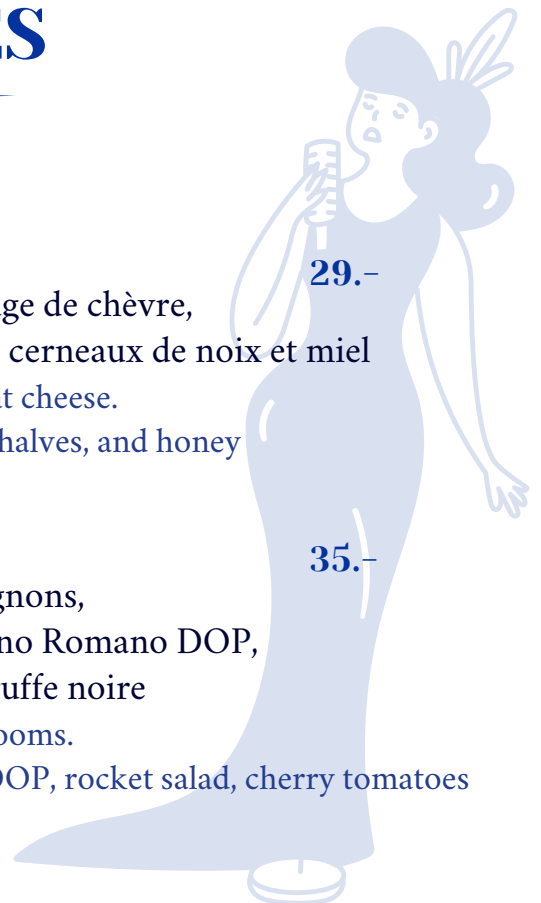
Tomates San Marzano DOP, fior di latte et fromage de chèvre,
après cuisson; salade de roquette, tomates cerises, cerneaux de noix et miel
San Marzano DOP tomato fillets, fior di latte and goat cheese.
After cooking: rocket salad, cherry tomatoes, walnut halves, and honey

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 shiitake

Fior di latte, tomato base, ham and shiitake 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

MISS ITALIA 32.-

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

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

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN 4.-

ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE

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 29.-

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 31.-

Fior di latte, tomates San Marzano DOP, roquette, olives, parmesan, Bresaola et tomate cerises

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

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

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN 4.-

ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE

PIZZAS SPÉCIALES

Atto Quinto

Scena Seconda

TOTÓ	29.-
Fior di latte, salami piquant, friarielli et tomates séchées Fior di latte, ventricina picante, friarielli and dried tomatoes	
LA BOLOGNESE	35.-
Burrata, mortadelle, pistache, mozzarella Burrata, mortadella, pistachio, mozzarella	
CACIO E PEPE	29.-
Fior di latte, fromage pecorino, poivre Fior di latte, pecorino cheese, pepper	
CRUDO E BURRATA	35.-
Fior di latte, sauce tomate, basilic, jambon de Parme, burrata Fior di latte, tomato sauce, basil, Parma ham, burrata	
CALZONE DIAVOLA	31.-
Fior di latte, ventricina et sauce tomate, garnie après cuisson de mozzarella di bufala et de roquette Fior di latte, ventricina and tomato sauce, finished after baking with buffalo mozzarella and arugula	
CALAMARI FRITTI	33.-
Fior di latte, sauce tomate, calamars frits, roquette, olives Taggiasche Fior di latte mozzarella, tomato sauce, crispy fried calamari, arugula and Taggiasca olives	
SUPLÉMENT D'INGRÉDIENTS	3.-
ADD-ONS	
TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN	4.-
ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE	

DESSERTS

Coda

CARPACCIO DI ANANAS 14.-

Carpaccio d'ananas à la liqueur d'Alchermes et anis

Pineapple carpaccio with Alchermes liquor and anise

PASTIERA NAPOLETANA 15.-

Tarte traditionnelle napolitaine à base de ricotta,

blé cuit et zestes d'agrumes, parfumée à la fleur d'oranger

Traditional Neapolitan tart made with ricotta,

cooked wheat and citrus zest, flavored with orange blossom.

SALAME AL CIOCCOLATO 15.-

Dessert italien à base de chocolat et biscuits émiettés

Italian dessert made with chocolate and crushed biscuits.

CANNOLI SICILIANI 14.-

Cannoli siciliens garnis de ricotta de brebis, fruits confits

et pépites de chocolat

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

and chocolate chips

IL TIRAMISU 16.-

BABÀ AL RUM 14.-

MANTECATO AL BRAULIO 15.-

Glace à la vanille parfumée au Braulio

(Liqueur digestive aux herbes de la Valchiavenna)

Vanilla ice cream infused with Braulio

(A traditional herbal digestif from the Valchiavenna region)

GLACES MÖVENPICK 5.-

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