

VIVA VOCE

L'ECCELLENZA ITALIANA

Ristorante, Pizzeria & Piano Bar

CRANS-MONTANA



SWITZERLAND

SALADES

Scena prima

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.-

INSALATA CAESAR

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

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

34.-

ENTRÉES FROIDES

Atto primo

Scena prima

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.-

TARTARE DI TONNO ROSSO E CREMA DI BURRATA

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

28.-

ENTRÉES CHAUDES

Atto primo

Scena prima

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

ENFANT

jusqu'à 12 ans

PENNE POMODORO Pasta with tomato sauce 16.-

PENNE PANNA E PROSCIUTTO Cream pasta with ham 16.-

NUGGETS DE POULET & FRITES Chicken nuggets with fries 18.-

SAUCISSE GRILLÉE & FRITES Grilled sausages with fries 18.-

PÂTES

Atto Secondo

Scena seconda

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

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 seconda

EL PESCATO DEL GIORNO (SUR RÉSERVATION)

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

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

65.-

par personne / per person

TATAKI DI TONNO

Tataki de thon, légumes et sauce au yuzu

Tuna tataki with vegetables and yuzu sauce

44.-

VIANDES

Scena seconda

LA TAGLIATA

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

47.-

POLLO ALLA DIAVOLA

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

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

44.-

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENTS 6.-

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

LA CACCIA AL VIVA VOCE

ENTRÉES

**TERRINE DE FAISAN
AIRELLES, RÉDUCTION DE CASSIS & BRIOCHE TOASTÉE** 22.-

**FOIE GRAS EN TORCHON AU CALVADOS
CONFIT D'OIGNONS ROUGES, RÉDUCTION DE
MUSCAT & BRIOCHE TOASTÉE** 28.-

PLATS

**PAPPARDELLES AU RAGOÛT DE LIÈVRE
CUISSON LENTE & JUS DE CHASSE** 35.-

**CIVET DE SANGLIER
MIJOTÉ DANS LA TRADITION, GARNITURE DE CHASSE** 42.-

**CARRÉ DE CERF RÔTI, JUS CORSE
GARNITURE DE CHASSE** 46.-

LA GARNITURE DE CHASSE :

**CHOUCROUTE - CHOUX DE BRUXELLES - SPÄTZLI
CHÂTAIGNES - POIRE POCHÉE AU PINOT**

DESSERTS

**PARFAIT GLACÉ AUX MARRONS
CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT** 15.-

FOCACCIAS

Atto Quarto

Scena seconda

ROSMARINO	13.-
Huile d'olive et romarin	
Olive oil and rosmary	
PARMA	27.-
Focaccia au jambon de Parme	
Focaccia with Parma ham	

PIZZAS CLASSIQUES

Atto Quinto

Scena seconda

MARGHERITA	22.-
Fior di latte, tomates San Marzano DOP et basilic	
Fior di latte, tomato base and basil	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	25.-
Fior di latte, tomates San Marzano DOP, jambon cuit et champignons shiitake	
Fior di latte, tomato base, ham and shiitake mushrooms	
4 FORMAGGI	26.-
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	

PIZZAS CLASSIQUES

Atto Quinto

Scena seconda

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

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

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

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN 4.-
ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE GLUTEN-FREE

DESSERTS

Coda

Scena finale

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
Chocolat • Chocolate
Café • Coffee
Pistache • Pistachio
Caramel • Caramel

Citron • Lemon
Abricot • Apricot
Poire • Pear
Fruits Rouges • Red Berries

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	<i>SUISSE / ITALY</i>
POULET	<i>SUISSE</i>
AGNEAU	<i>NOUVELLE ZELANDE / IRLANDE</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>
CRUSTACÉS	<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 DE 8.1% INCLUSE