Vitti

LE RESTAURANT

Vitti Concept a vu le jour à Rome en 1898.

Au fil du temps, la passion et la tradition familiale ont tissé un lien unique entre le nom Vitti et la culture gastronomique romaine, qui s'attache à continuer d'offrir des saveurs simples et authentiques d'antan.

Pour nos plats, nous utilisons uniquement des matières premières de la plus haute qualité, scrupuleusement sélectionnées par notre chef...

A N T I P A S T I

Boulettes de bœuf sur fondue de Sbrinz avec des cèpes sautés	28
Tartare de bœuf classique (80 g/150 g) avec toast, salade composée et beurre	22/33
Artichauts à la romaine avec pecorino et crème carbonara	18
Tentacules de poulpe rôtis, purée de potiron et châtaignes aux herbes	26
Tartare de saumon accompagné d'une salade de puntarelles et d'œufs de hareng fumés	24
Sélection de charcuteries et fromages italiens accompagnés de pinsa croustillantes au romarin, de légumes marinés, de miel et de chutneys maison.	36

LES PREMIERS ROMAINS

Spaghetti carbonara aux joues de porc, œufs, Pecorino Romano AOP et poivre noir	24
AMATRICIANA Demi-manche, joue de porc, sauce tomate et Pecorino Romano AOP	24
GRICIA Maccherone à la crème de Pecorino Romano AOP, bacon et poivre noir	24
CACIO & PEPE Tonnarello crémé au Pecorino Romano DOP et poivre noir grossièrement moulu	23
Linguine TRASTEVERINA à la sauce tomate, thon, olives et herbes méditerranéennes	21
CACIO & PEPE DI MARE Bigolo au Pecorino Romano-Crème et poivre noir, servi avec une sauce tartare aux crevettes rouges et une touche de citron vert	34

R E Ç U

Risottos crémeux à la tessinoise

RISOTTO ALL'AMATRICIANA Risotto à la joue de porc, tomates et sauce Pecorino Romano AOP	25
RISOTTO À LA CRÈME DE PECORINO ROMANO avec ragoût d'agneau parfumé au cacao	26
RISOTTO CARNAROLI aux Champignons Porcini	25

Classiques d'automne et d'hiver

Lasagnes bolognaises maison classiques	23
Raviolis de Plin avec fondue de Sbrinz, artichauts frits et réduction de bœuf	26
Tagliolini à la crème de potiron, crevettes sautées, tomates cerises fraîches et pistaches grillées	27

L E S S E C O N D E S

Vitti Concept Rome

Poulet à la romaine accompagné de poivrons mijotés	30
Morue à la romaine cuite à basse température, olives, pommes de terre grenailles et coulis de tomate	33
Côtelettes d'agneau grillées accompagnées d'une salade d'endives sautées, de pommes de terre nouvelles et de leur sauce maison.	42

Vitti Concept Lugano

Calamars grillés accompagnés de brocolis sautés, de pommes de terre nouvelles aux herbes et d'une crème de tomates rôties	42
Filet de maigre au four, artichauts sautés à l'ail et au persil et pommes de terre grenailles aux herbes	38
Côte de bœuf irlandaise (500g) Recommandée pour 2 personnes (accompagnements non compris)	80

A C C O M P A G N E M E N T S

Salade verte	8
Salade composée	10
Scaroles sautées à la poêle	15
Pommes de terre au four	12
Salade de poivrons aux anchois	14
Salade Puntarelle	12
Fanes de navet sautées	14
Artichauts sautés à l'ail et au persil	16

P I N S E S G O U R M E T S

Légère et parfumée, confectionnée à partir d'une pâte à levée longue composée de farines mélangées, elle est croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Le goût authentique de la tradition romaine.

Pinsa à la sauce tomate, mozzarella et mozzarella de bufflonne	19
Pinsa aux cèpes et au Luganiga Ticino avec crème Sbrinz	23
Pinsa blanche au jambon de Parme et mozzarella de bufflonne	24
Pinsa à la crème carbonara, au bacon et au Pecorino AOP	24
Pinsa au tartare de thon, crème de potiron et artichauts frits	25

D E S S E R T

VITTI TIRAMISÙ Tiramisu maison selon une recette traditionnelle	12
Panna cotta au citron avec crumble et meringue	13
Gâteau au chocolat avec framboises, meringue et glace à la vanille	13
Sélection de mini-pâtisseries italiennes présentées en vitrine (3 pièces)	9

E N C O M B I N A I S O N

Vins de dessert recommandés pour conclure votre repas avec élégance

Moscato d'Asti DOCG	Vignoble sans nom, Braida	42
« Ben Rey » Passito di Pantelleria DOC (37,5 cl)	Donnafugata	58

RÉSERVÉ la rivista

GASTROTICINO Federazione esercenti albergatori Ticino

bioethica food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene | Contient | Enthält | Contains		Può contenere | Peut contenir Es kann enthalten | May contain	
1a	Cereali, Glutine, *Céréales, Gluten* Glutenhaltiges Getreide, *Cereals, Gluten*	1b	Cereali, Glutine, *Céréales, Gluten* Glutenhaltiges Getreide, *Cereals, Gluten*
2a	Crostacei, *Crustacés,* Krebstiere, *Crustacea*	2b	Crostacei, *Crustacés,* Krebstiere, *Crustacea*
3a	Uova, *Oeufs,* Eier, *Eggs*	3b	Uova, *Oeufs,* Eier, *Eggs*
4a	Pesce, *Poissons,* Fische, *Fish*	4b	Pesce, *Poissons,* Fische, *Fish*
5a	Arachidi, *Arachides,* Erdnüsse, *Peanuts*	5b	Arachidi, *Arachides,* Erdnüsse, *Peanuts*
6a	Soia, *Soja,* Sojabohnen, *Soy*	6b	Soia, *Soja,* Sojabohnen, *Soy*
7a	Latte, lattosio *Lait, lactose* Milch, Laktose *Milk, Lactose*	7b	Latte, lattosio *Lait, lactose* Milch, Laktose *Milk, Lactose*
8a	Frutta a guscio, Noci, *Fruits à coque dure, Noix* Hartschalenobst, Nüsse, *Tree Nuts, Nuts*	8b	Frutta a guscio, Noci, *Fruits à coque dure, Noix* Hartschalenobst, Nüsse, *Tree Nuts, Nuts*
9a	Sedano, *Céleri,* Sellerie, *Celery*	9b	Sedano, *Céleri,* Sellerie, *Celery*
10a	Senape, *Moutarde,* Senf, *Mustard*	10b	Senape, *Moutarde,* Senf, *Mustard*
11a	Sesamo, *Sésame,* Sesamesamen, *Sesame seeds*	11b	Sesamo, *Sésame,* Sesamesamen, *Sesame seeds*
12a	Anidride solforosa, solfiti [1] *Anhydride sulfureux, sulfites* [1] Schwefeldioxid, Sulfite [1] *Sulfur dioxide, Sulfites* [1]	12b	Anidride solforosa, solfiti [1] *Anhydride sulfureux, sulfites* [1] Schwefeldioxid, Sulfite [1] *Sulfur dioxide, Sulfites* [1]
13a	Lupini, *Lupins,* Lupinen, *Lupines*	13b	Lupini, *Lupins,* Lupinen, *Lupines*
14a	Molluschi, *Mollusques* Weichtiere, *Mollusks*	14b	Molluschi, *Mollusques* Weichtiere, *Mollusks*

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

Nos viandes proviennent des régions suivantes : Suisse, Italie, France, Argentine, Pays-Bas et Hongrie.

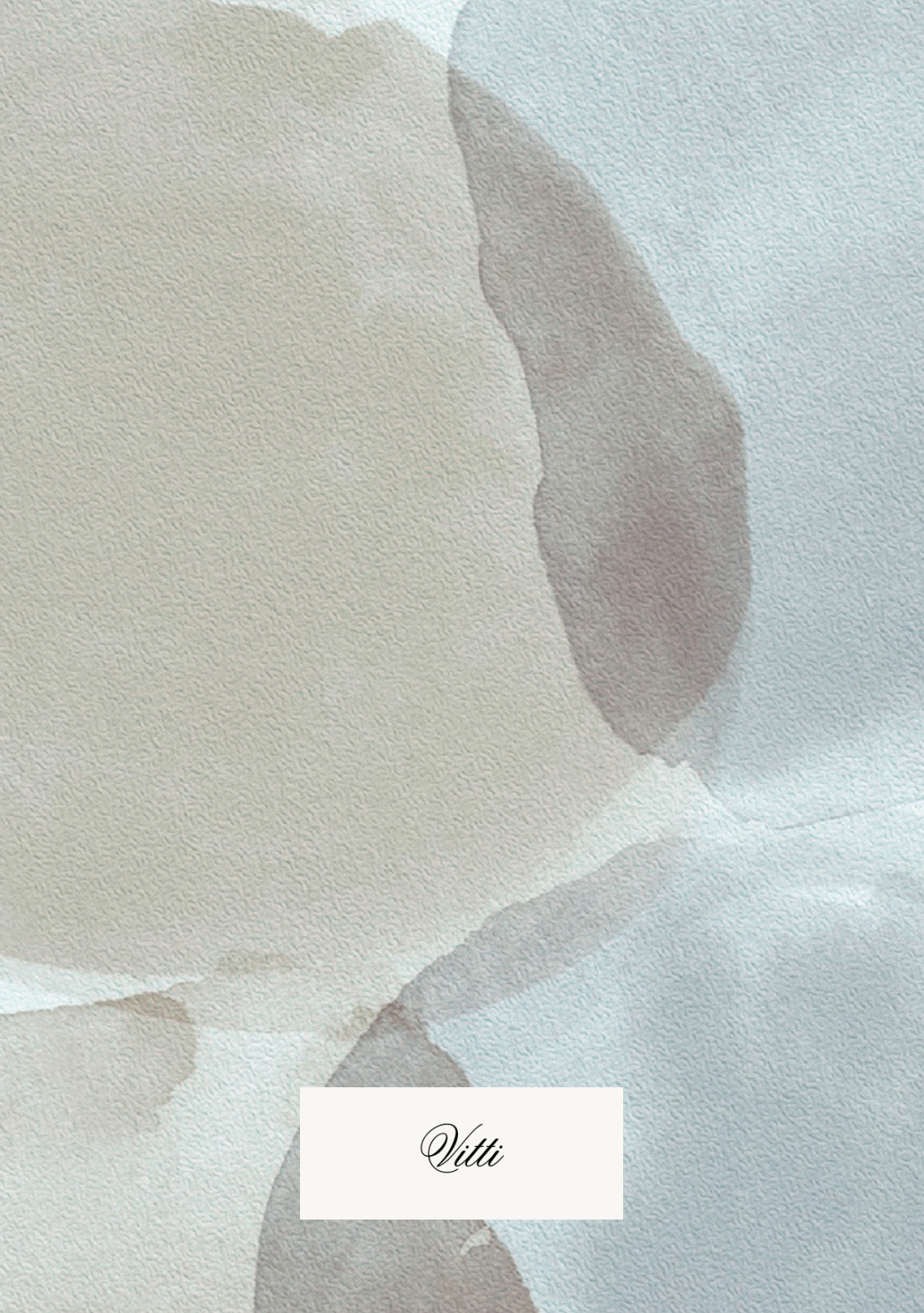
Nos poissons et fruits de mer proviennent des régions suivantes : Norvège, Écosse, Canada, Alaska, France, Italie, Argentine, Patagonie et Philippines.

L'origine de nos produits présentés dans notre boulangerie vitrine est la suivante : Suisse - Italie - France - Allemagne.

Vitti

Pour consulter le menu dans d'autres langues, veuillez scanner le code QR ci-dessous.

Suivez-nous vitti_lugano


Vitti

Vitti

À PARTAGER

MORCEAUX D'AGNEAU AU SEL AUX HERBES

Fr. 17.-

Nachos au cheddar, jalapeño et tomates cerises, accompagnés de sauce guacamole

Fr. 16.-

Bâtonnets de mozzarella servis avec une mayonnaise légèrement épicée

Fr. 13.-

PINS ROMAINS CROQUANTS :

MARGHERITA à la Tomate, Mozzarella et Mozzarella de Buffalo	Fr. 18.-
Cèpes et luganiga à la crème Sbrinz	Fr. 23.-
Base blanche RAW AND BUFFALO	24.-
CARBONARA avec crème de carbo, bacon et pecorino	24.-
Tartare de thon à la crème de potiron et aux artichauts frits	25.-