



Le Visconti
Carte du printemps

BENVENUTI AL VISCONTI !

Depuis plus de 35 ans, cette adresse est le cœur battant des saveurs italiennes à Metz, et c'est avec fierté que nous perpéтуons cette tradition, en y ajoutant cette saison une note réconfortante, inspirée des hivers italiens.

Originaire d'Italie et fervent amateur de gastronomie, le chef vous invite à un voyage sensoriel à travers les saveurs authentiques de cette belle région. Laissez vous emporter des sommets enneigés des Alpes italiennes aux rives tranquilles des lacs du Nord tout en passant par les villes emblématiques d'Italie.

Nous espérons que cette nouvelle carte vous apportera chaleur et bonheur, et nous avons hâte de partager ces moments de plaisir avec vous.

Buon appetito et merci de faire partie de cette aventure culinaire avec nous!

Le chef & son équipe



LES MENUS

By le Visconti

MENU MIDI: "L'ESSENZIALE" DU MERCREDI AU VENDREDI INCLU

PÂTES

ou

PIZZA

(disponible au format panzerotti)*

ou

SUGGESTION DU JOUR

+ BOISSON : 17,90€

(soft, bière pression Moretti 25cl ou verre de vin de la sélection)

+ CAFÉ : 20,90€

+ DESSERT : 24,90€

* *Hors* : pizza Margherita, pizza Truffe et pizza Saumon.

MENU MIDI & SOIR: "L'ESCAPADE ITALIENNE" DU MERCREDI AU DIMANCHE INCLU

Découverte de nos saveurs en deux ou trois temps...

PRIMI + SECONDI : 25,90€

+ DOLCE: 30,90€

ANTIPASTI

MINI PANZEROTTI (X5)

11,90€

BURRATA DI POMODORI

Accompagnée de tomates cerises crues et cuites roquette vinaigrette
balsamique citron de Sicile

9,90€

BURRATA PANNÉE

Enrobée de sa panure au parmesan et origan sauce tomate maison pesto de
pistache

11,90€

ARANCINI AL RAGÙ

3,90€

ARANCINI AL TARTUFO (selon arrivage)

4,90€

MIGNOLATE SICILIEN (X5)

Roulés de pâtes à pizza garnis de viande hachée, d'oignons et d'olives
taggiasche

11,90€

SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES ET BASILIC

12,90€

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Pour deux : 14,90€

Pour quatre : 28,90€

PLANCHE D'ANTIPASTI

Un mélange de toutes nos saveurs.

Pour deux : 18,90€

Pour quatre : 34,90€

PRIMI/PASTA

LINGUINE ALLA NAPOLETANA

Sauce tomate maison, parfumée à l'ail et au basilic

13,90€

Supplément burrata +3€

PENNE ALLA BOLOGNESE

Mélange de filets de bœuf, veau et pancetta mijoté lentement dans une sauce tomate maison

14,90€

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Huile d'olive, ail et relevées par le piquant du piment de Calabre

14,90€

PACHERRI À LA JOUE DE BŒUF FAÇON RAGOÛT

Joue de bœuf cuite à basse température dans un vin rouge puis mijotée dans notre sauce tomate maison.

15,90€

LINGUINE ALLA CARBONARA SICILIANA

Guanciaie croustillant, oeuf, Pecorino, oignons pickles, poivre noir

16,90€

GNOCCHI GORGONZOLA E FUNGHI

Sauce crémeuse au fromage Gorgonzola et aux champignons sautés

16,90€

LINGUINE AL TARTUFO

Crème de Pecorino au poivre garnies de fines tranches de truffe fraîche

23,90€

PRIMI/RISOTTO

RISOTTO DI POLLO E FUNGHI AL GORGONZOLA

Risotto crémeux avec des morceaux de poulet, des champignons sautés et du gorgonzola fondant

14,90€

RISOTTO CAVIAR D'AUBERGINES ET JAMBON ITALIEN

19,90€

RISOTTO AL TARTUFO FRESCO

Risotto crémeux à la truffe fraîche, agrémenté de parmesan et rehaussé d'un filet d'huile d'olive.

25,90€

SUGGESTIONS

Regardez notre ardoise pour plus de saveurs

SECONDI/ CARNE

PORCHETTA MAISON GRILLÉE AU FEU DE BOIS

Poitrine et longe de cochon marinées au pesto de pistaches, cuisson basse température, garnie de parmesan et de basilic

20,90€

NOS ESCALOPES :

Milanaise 20,90€

GRATINÉE 21,90€

Sauce tomate maison et mozzarella

ALLA ROMANA 22,90€

Tomates fraîches, jambon italien et mozzarella le tout gratiné

GORGONZOLA E FUNGHI 22,90€

PICCANTE 23,90€

Spianata, Scarmozza, mozzarella le tout gratiné

SUGGESTION

Regardez notre ardoise pour plus de saveurs

Une garniture incluse au choix : pâtes, patatines, risotto, légumes, salade romaine

Garniture supplémentaire +3,50€

SECONDI/POISSONS

SUGGESTION DE LA MER SUR NOTRE ARDOISE

GRATINÉS

AUBERGINES A LA PARMIGIANA

Aubergines grillées nappées d'une sauce tomate maison, basilic frais et fromage Parmigiano Reggiano le tout gratiné au four.

16,90€

LASAGNE ALLA SICILIANA

Avec une touche sicilienne: garnies de sauce bolognaise maison, de mozzarella Fior di Latte, accompagnées d'une salade verte.

18,90€

PIZZA AU FEU DE BOIS

(PÂTE LEVÉE PENDANT 48H)

Notre sauce tomate maison est préparée à partir de délicieuses tomates San Marzano et Pomodorini Ciliegini, mijotée lentement pour une saveur riche et authentique.

MARGHERITA

Sauce tomate maison, Fior di Latte, Basilic frais

11,90€

VÉGÉTARIENNE

Base Ricotta épinard, Fior di Latte, Champignons, Artichauts, Olives Taggiasche, Tomates cerises, Roquette, crème de balsamiques .

14,90€

REINE

Sauce tomate maison, Fior di Latte, Prosciutto crudo, Champignons frais, Olives noires et Basilic frais

(Disponible en version Calzone sur demande)

14,90€

NAPOLITAINE

Sauce tomate maison, Fior di Latte, Oignons rouges, Câpres, Anchois, Olives, Basilic frais

14,90€

TUTTI I FORMAGGI

Sauce tomate maison, Fior di Latte, Raclette du Piémont, Gorgonzola, Scamorza, Taleggio

14,90€

RACLETTE DU PIÉMONT

Fior di Latte, Guanciale, Pommes de terre, Raclette du Piémont, Oignons pickles

14,90€

SPECK

Sauce tomate maison, Fior di Latte, Pommes de terre, Speck italien, Taleggio, Oignons pickles.

15,90€

PICCANTE

Base carotte , Fior di Latte, Épinards, Spianata, Oignons pickles, Stracciatella

15,90€

PORCHETTA

Base carotte, Champignons, Fior di Latte, Porchetta maison à la pistache, crème de balsamiques , Copeaux de parmesan, Roquette, Oignons pickles

15,90€

SAUMON

Base Ricotta épinard, Fior di Latte, Câpres frites, Oignons pickles, Artichauts, Saumon Gravlax, Crème de Mascarpone aux agrumes

16,90€

TRUFFE

Truffe fraîche, Champignon de paris, Crème de parmesan à la truffe, Copeaux de truffe fraîche, Roquette, Pecorino au poivre

18,90€

SUPPLÉMENTS :

Légume / Oeuf +1,50€

Fromage +2,50€

Viande +3,50€

Menu per bambini

MINI PIZZA MARGHERITA

Sauce tomate maison, Fior di Latte, Basilic frais

ou

PASTA AL POMODORO

Pâtes à la sauce tomate maison

+ DESSERT

1 boule de glace signée GROM: vanille ou chocolat

+ BOISSON

Eau minérale plate ou gazeuse

ou

Jus de fruits au choix

11,90€

DOLCI

PIZZELLE

Petits beignets de pâte à pizza croustillants à l'extérieur à tremper dans notre praliné à la pistache ou notre chocolat Gianduja.

9,90€

PANETTONE FAÇON PAIN PERDU

Tranches de panettone préparées comme un pain perdu, servies avec un confit de pommes et poires caramélisées.

9,90€

TIRAMISU DELLA CASA

Recette familiale du chef

8,90€

PROFITEROLES AL PISTACCHIO

Glace pistache Grom, Gianduja, pistaches concassées.

10,90€

CAFÉ OU PROSECCO GOURMAND

Assortiment de spécialités italiennes pour accompagner un café ou une coupe de Prosecco.

10,90€ / 13,90€

PIZZA DOLCI

PIZZA POIRE CAMEL

Pâte à pizza garnie d'une compotée de pommes/poires, de poires caramélisées et d'une touche de caramel.

11,90€

PIZZA TUTTO CIOCCOLATO

Pâte à pizza garnie de crème de chocolat Gianduja, de crème de chocolat blanc et d'une mousse Ferrero au cacao.

12,90€

PIZZA PISTACHE CHOCOLAT BLANC CERISES AMARENA

Pâte à pizza garnie de crème de pistache, de chocolat blanc et de cerises Amarena.

12,90€

GLACES



LA COUPE SALAVATORE

Colonel avec un petit plus... La recette ancestrale du Nonno !

11,90€

DAME BLANCHE

9,90€

CHOCO LIÉGEOIS

Avec notre chocolat maison Gianduja.

9,90€

CAFÉ LIÉGEOIS

9,90€

COUPE AMARENA PISTACCHIO

Glace pistache et stracciatella, crème de pistache, cerises Amarina, éclats de pistaches, chantilly

9,90€

COUPE STRACCIATELLA GIANDUJA

Glace stracciatella, crème de noisette chocolatée, noisettes torréfiées, chantilly

9,90€

COUPE GROM À COMPOSER :

1 boule : **3,50€**

2 boules : **5,90€**

3 boules : **8,50€**

Supplément chocolat / pistache / chantilly + 1€

Parfums: Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Stracciatella, Noisette, Citron, Café, Caramel

AFFOGATO À COMPOSER

Un classique italien, une boule de glace au choix, noyée sous un espresso chaud avec le coulis et le topping de votre choix : *Gianduja, Chocolat blanc, Coulis de Pistache / Pistache concassées ou Noisettes du Piémont.*

4,90€

SOFT



VITTEL

50cl / 1L

3,90€ / 6,50€

SAN PELLEGRINO

50cl / 1L

3,90€ / 6,50€

JUS DE FRUITS 20CL

Orange, Pomme, Poire, Fraise, Tomate

3,90€

LIMONADE LINESS 33L

3,90€

FUZZ TEA / FANTA ORANGE 25CL

3,90€

COCA / ZERO / CHERRY 33CL

3,90€

SCHWEPPE TONIC 25CL

3,90€

GINGER BEER 375ML

4,90€

TONIC HIBISCUS 20 CL

4,90€

SUPPLÉMENT SIROP +0,5€

COCKTAILS



BAR A SPRITZ

Aperol, Italicus, Limoncello, Limoncello vanille, Cassis et Saint Germain
9,90€

BASILIC MOJITO

Rhum, Citron de Sicile, Eau pétillante, Sucre de canne, Basilic
10,90€

EXPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, Kahlua (liqueur de café), Frangelico (liqueur de noisette)
10,90€

PISTACCHIO MARGARITA

Tequila Oro, Crème de pistache, Mascarpone, Limoncello à la vanille, Jus de citron de Sicile, Nectar de sucre maison.
11,90€

GIN À COMPOSER

Gin Malfy : Arancia (orange) / Limone (citron) / Rosa (pamplemousse rose)

Mixer au choix : Tonic Water / Ginger Beer / Tonic Hibiscus / Limonade

Garniture au choix : Citron / Orange / Pamplemousse / Concombre / Feuille de basilic

9,90€

BIÈRES



BIÈRE PRESSION

Moretti blonde - 4,6°

25CL: 5,50€ - 50CL: 8,90€

PICON BIÈRE

25CL: 5,90€ - 50CL: 9,50€

SUPER PICON BIÈRE

(Avec eau-de-vie de mirabelle)

25CL: 6,90€ - 50CL: 10,90€

BIÈRES BOUTEILLE

Blanche de Bruxelles - Rosée 33 CL - 4,5°

6,90€

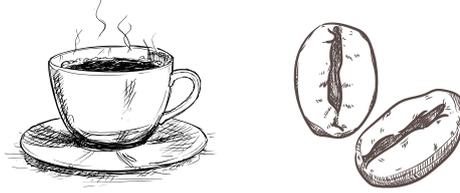
Duvel triple 33CL - 9,5°

7,50€

SUPPLÉMENTS : Sirop, Citron, Orange + 0,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

CAFFÈ E TUTTI QUANTI



EXPRESSO

2,5€

DOUBLE EXPRESSO

3,5€

NOISETTE

2,9€

ALLONGÉ

2,9€

CAFÉ LATTE

3,5€

CAPPUCCINO

Chocolat ou Pistache

4,9€

CAFÉ ARROSÉ

(Amaretto, Bailey's, Limoncello, Amaro Averna, Rhum, Cognac)

6,9€

IRISH COFFEE

7,9€

APERITIVO & DIGESTIVO



RICARD

4,5€

AMARETTO

6,5€

LIMONCELLO

6,5€

MARTINI BLANC / ROUGE

6,5€

BAILEYS

6,5€

GET 27

6,5€

GIN MALFY (ARANCIA, LIMONE, ROSA)

7,9€

TEQUILA ORO

7,9€

GRAPPA

7,9€

SAMBUCCA

7,9€

RHUM / WHISKY / COGNAC

8,9€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération