

**Take Away**  
**devant notre restaurant**  
**11h45 - 13h30 et 18h30 - 20h30**

*La qualité chez Calati .....*

*vous en serez ravi.....*



*Pizzas cuites au feu de bois*

*Grande terrasse abritée*

[www.restaurant-pizzeria-valere.ch](http://www.restaurant-pizzeria-valere.ch)

*Vissigen, rue des Echutes 40, 1950 Sion*

*027 203 35 98*

**027 / 203 35 98**

### Propositions du jour midi et soir

Pâtes du jour	Fr. 10.-
Plat du jour (viande et garnitures du jour)	Fr. 17.-

### Nos entrées

Salade mêlée (avec sa succulente sauce maison)	Fr. 5.--
Cassolette de crustacés (crustacés enrobés de sauce tomate mijotée pendant trois heures)	Fr. 14.--
Volcan de carpaccio de bresaola (roquette, copeaux de parmesan, pointe de pesto genovese)	Fr. 15.--
Salade Valère (salade mêlée, roquette, bufala, ananas et mangue)	Fr. 12.--
Antipasti à l'italienne (charcuterie, fromage, légumes au vinaigre)	Fr. 19.--

### Nos pâtes

Tagliatelle au parfum de citron (avec zeste de citron, coulis de crème et tomates cerises)	Fr. 18.--
Raviolis farcis à l'humeur du chef à la sauce pedros (sauce tomate, pointe de crème, pesto san genovese et curry)	Fr. 21.--
Fagottini à la sauce asiatique (sauce rouge aigre-douce)	Fr. 21.--
Spaghetti aux fruits de mer à la façon du chef	Fr. 24.--
Lasagne bolognaise de la casa	Fr. 23.--
Raviolis garnis de la farce du jour (sauce aux truffes, tomates cerises et une pointe de crème)	Fr. 24.--
Véritable gnocchi de patate à l'ancienne (sauce au gorgonzola)	Fr. 22.--
Tagliatelle alla montecristo (salade trévisé, pointe de pesto, crème et tomates cerises)	Fr. 21.--
Pâtes sans gluten supplément	Fr. 2.--

## Nos viandes et nos poissons

Escalope de veau à la milanese (fine tranche de noix de veau panée servie les garnitures du jour)	Fr. 33.--
Escalope de veau au citron (servie avec les garnitures du jour)	Fr. 33.--
Gambas géantes décortiquées à la façon du chef	Fr. 40.--

## Nos pizzas au feu de bois

Sur demande, les bords de nos pizzas farcis à la philadelphia (Fr. 4.--)

Margherita (tomates, mozzarella, origan)	Fr. 12.--
Diavola (tomates, mozzarella, salami piquant)	Fr. 15.--
Tonno e cipolle (tomates, mozzarella, thon, oignons)	Fr. 15.--
Napoli (tomates, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan)	Fr. 16.--
Hawaï revisitée (tomates, mozzarella, ananas, jambon cuit, curry)	Fr. 16.--
Prosciutto e funghi (tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)	Fr. 16.--
Campagnarde (tomates, mozzarella, lard croustillant, œuf, oignons)	Fr. 16.--
Sascha (au parfum de citron, tomates, mozzarella, tomates cerises, rucola, parmesan)	Fr. 17.--
Roulade (tomates, mozzarella, mortadella, roquette, philadelphia)	Fr. 18.--
Végétarienne (tomates, mozzarella, légumes frais grillés)	Fr. 18.--
Parma et bufala (tomates, mozzarella et à la sortie du four, jambon cru, mozzarella di bufala)	Fr. 18.--
Calzone (tomates, mozzarella, champignons, jambon cuit)	Fr. 19.--
Capricciosa (tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives)	Fr. 20.--
Quattro formaggi (mozzarella, grana, chèvre, gorgonzola)	Fr. 21.--
Quatre feuilles (tomates, mozzarella et à la sortie du four, salami piquant, salami doux, bresaola, jambon cru, mozzarella de bufala)	Fr. 22.--
Sfilatino farcie (pizza allongée et farcie, tomates, mozzarella, roquettes, tomates cerises, chèvre, miel)	Fr. 22.--
Pizza buccia farcie (mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, mayonnaise, roquette, parmesan)	Fr. 22.--

Molto buona (tomates, mozzarella et à la sortie du four, mozzarella di bufala, jambon de parme, roquette, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises)	Fr. 24.--
Vitello (tomates, mozzarella, tranches de noix de veau, sauce café de paris e à la sortie du four, tomates cerises)	Fr. 25.--
Pizza aux fruits de mer (sauce tomate mijotée, moules, palourdes, calamars, crevettes)	Fr. 25.--
Etoile (au centre tomates mozzarella et dans les rayons : hawaï revisitée - thon et oignon - mortadella, philadelphia et roquette - zeste de citron et tomates cerises - légumes)	Fr. 29.--

Bon appétit !