



## Antipasti

### Stracciatella fumée / 16

Cœur de burrata, huile d'olive extra vierge, fleur de sel & focaccia maison

### Carpaccio di polpo / 19

Fines tranches de poulpe, poivrons friggibili, olives taggiasche de Ligurie et sauce verte citronnée

### Gambas géantes / 18

Crevettes géantes grillées, persil, citron, huile d'olive et fleur de sel

### Grande fritto misto / 31

Anneaux de calamar, crevettes sauvages, légumes en tempura et mayonnaise twistée au citron

### Italiano tartare / 21

Tartare de bœuf à l'italienne, aioli et pickles d'oignons, focaccia à la tomate

### Pomodori e burrata / 17

Burrata crémeuse des Pouilles, tomates rôties, pesto, huile d'olive et fleur de sel

### Pinky tuna / 18

Thon saku mariné au soja, mini cubes de concombre, pointes de crème verte au concombre et sauce à base de yaourt et radis rouges



## INSALATE

### Mamma Mia / 26

Salade mêlée, tomates cœur de boeuf, olives taggiasche, petites mozzarellas de bufflonne et jambon de Parme, assaisonnement à l'italienne

### La Smeralda / 24

Salade mêlée, fregola de Sardaigne, tomates cœur de boeuf, radis rouge, abricot, amandes torréfiées, huile citron à la moutarde

# Villa Malfi

LUTRY

## Secondi

### Tagliata de boeuf / 46

Faux-filet de boeuf tranché, cuit à basse température, roquette, tomates Piccadilly, pommes de terre et copeaux de Grana Padano

### Poulpo / 41

Poulpe bien grillé sur le dessus et chair encore fondante, écrasé de pomme de terre parfumé à la menthe, poivrons friggibili

### Calamaro Grigliato / 38

Calamar entier grillé, sauce verte (persil, huile d'olive, ail et citron), servi avec des smashed potatoes et tian de légumes

### Daurade Portafoglio / 39

Daurade en portefeuille grillée (deux filets), smashed potatoes et caponata sicilienne

### Pêche du jour

Poisson entier d'environ 1 kg cuit au four, pommes de terre croustillantes, aubergine violette rôtie et crème à l'ail ! poisson à lever soi-même !

### Côte de boeuf / 60pp

Côte de boeuf suisse Black Angus de 800 g et rassie pendant 4 semaines, pommes de terre croustillantes et caponata sicilienne

## Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN + 2

### Ravioli terra e mare / 33

Grands raviolis farcis au Loup de Mer, noix de St-Jacques rôties, émulsion de stracciatella et réduction de jus de veau

### Fusillone Fuoco / 28

Pâtes fraîches, ragoût d'agneau mijoté à la 'nduja pendant 4 heures, stracciatella crémeuse

### Paccheri Sunshine / 26

Paccheri frais, ragoût de tomates Piccadilly siciliennes, burrata des Pouilles et basilic frais

### Lob'star / 49

Demi homard rôti et linguine fraîches plongées dans une sauce à la bisque de homard, tomates siciliennes et basilic

### Mafaldine al Tartufo / 36

Mafaldines fraîches, sauce crémeuse à la truffe, champignons, lamelles de truffe fraîche  
Plat à partager pour deux / 70

### Spaghetti al Gambero / 29

Spaghetti n°3 frais, aglio, olio e peperoncino, bisque de crevettes, tartare de gambas sauvages et oeufs de truite

## PIZZE



### Rosso Fuoco / 29

Sauce tomate à la nduja, mozza fior di latte, chair de saucisse faite maison, oignon frais de Tropea, burrata bien crémeuse

### Mortazza / 27

Mozza fior di latte, fines tranches de mortadelle à la pistache, ricotta crémeuse au citron et copeaux de parmesan

### Tricolore / 24

Sauce tomate, pesto basilic maison, mozza fior di latte, tomates cerises tricolores rôties au four, stracciatella fumée, basilic

### Tutto Tartufo / 36

Mozza fior di latte, champignons de Paris, crème de truffe noire, stracciatella et lamelles de truffe fraîches

### Capra e Miele / 26

Pousses d'épinards frais, fromage de chèvre, miel, noix et mozza fior di latte

### Fantasia di Parma / 28

Sauce tomate, mozza fior di latte, crème de mascarpone, jambon de Parme 18 mois, amandes torréfiées

## Dolci



### Tiramisù / 12

La ricetta tradizionale della casa

### Choco Berry / 13

Gâteau au chocolat moelleux et tiède, coulis de framboise, crème chantilly

### Glace à l'italienne / 9 mini 15 grande

Parfums : fior di Latte, fraise, mix des deux  
Toppings : Nutella, caramel et noisettes, fruits rouges

### Tarte au citron / 13

Même recette, nouvelle attitude! Pâte brisée, crème de citron, meringue italienne et menthe fraîche

### Pavlova glacée / 16

Meringue, soft ice à la fraise, fruits rouges et chantilly onctueuse

### Macedonia / 16

Salade de fruits de saison, sirop au basilic maison, boule de glace au choix

### Glace artisanale LABO gelateria 5 / boule

glaces : vanille, sésame noir, bacio  
sorbets : citron, pêche-verveine