

APÉRO

DES PÉPITES D'ARTISANS ITALIENS
LIVRÉES CHAQUE SEMAINE

Stracciatella fumée / 14

Cœur de burrata, huile d'olive extra vierge,
fleur de sel, focaccia *della nonna*

Prosciutto / 15

Jambon de Parme 18 mois, fondant à souhait

La planchetta della campagna / 32

Pancetta au poivre, salami piquant, saucisson
au Barolo, coppa, jambon de Parme, pecorino,
piramo di bufala, légumes grillés
(adaptée pour 2 *gran ragazzi*)

+ focaccia *della nonna* / 5

Antipasti

À PARTAGER OU GARDER POUR SOI

Burrata Melanze / 14

Burrata bien crémeuse, rondelles
d'aubergine grillée, pesto

Flower Power / 17

Fleurs de courgette farcies à la
mozzarella fumée, beignet de
chou-fleur, spaghetti de poireau

Cheesy Polpette / 12

Boulettes de fromage Pamigo
plus moelleuses que ton oreiller,
avec une sauce tomate poivron

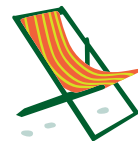
Bruschetta 'Nduja / 14

Saucisse piquante de Calabre
tartinée sur une tranche de pain
paysan, artichaut grillé,
top up de cœur de burrata

La Barca / 16

Big aubergine grillée,
farce rafraîchissante de thon,
olives, citron, ricotta, et menthe

En cas d'allergie, veuillez informer notre staff
Prix indiqués en CHF – comprenant la TVA – service inclus
Origine des viandes et poissons:
Veau – Suisse | Lapin – Hongrie | Espadon – Méditerranée



Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

Secondi

POUR UN PLAISIR MAXIMAL

Marco Polo / 38

Tentacules de poulpes
grillées, purée de pomme
de terre, tomates cerises
rôties, émulsions de citron

Opération Espadon / 37

Filet d'espadon snacké avec
une salsa composée de
tomates, olives, câpres
et cubes d'aubergines frits,
risotto grillé

La Bistecca / 44

Côte de veau, petites
pommes de terre à l'ail
et au romarin, salsa verde

Pasta

PÂTE FRAÎCHE, SAUCE MAISON

Mafaldine al Tartufo / 32

Mafaldine, crème de truffe noire,
champignons, lamelles de truffes
fraîchement cueillies

Risotto Black Pearl / 29

Risotto crémeux, sauce à l'encre
de seiche, seiches snackées, tomates
cherry confites, zestes de citron

Arrabiata Burrata / 25

Trofie, sauce tomate piquante
comme il le faut, cœur de burrata

Ragù Bugs Bunny / 27

Paccherri, ragoût de lapin au romarin
mijoté pendant des heures,
copeaux de *Provolone* DOP

Lob'star / 49

Un *fabulous* demi homard grillé,
linguine, sauce à la bisque de homard,
chair de gambas et tomates cherry

PIZZE

LA VRAIE PIZZA NAPOLITAINE AU FEU DE BOIS

Bufala Love / 23

Sauce tomate San Marzano,
mozzarella di bufala,
perles de bufala, basilic frais

Mangia Fuoco / 25

Sauce tomate à la Nduja,
fior di latte, salami piquant
napolitain, pesto et une petite
colline de ricotta di bufala

Popeye / 26

Mozzarella fumée, épinard,
bresaola, tomates cherry,
cœur de burrata, huile citronnée

Cagliari / 27

Pizza focaccia, aubergines
grillées, jambon de Parme,
tomates séchées, olives vertes,
ricotta salée de Sardaigne

Tartufo / 31

Crème de truffes, artichauts grillés,
jambon cuit, champignons,
lamelles de truffes fraîches

Gambero / 26

Sauce tomate San Marzano,
mozza fior di latte, tomates
cerises confites, roquette,
gambas sautées à l'ail, copeaux
de grana padano



Dolci

FOUTU POUR FOUTU...

Tarte au Citron / 12

Pâte brisée, crème de citrons siciliens,
crème magique de mascarpone et ricotta

Tiramisù / 12

3 étages d'onctuosité et légèreté

Pannacotta Crumble / 11

Pannacotta à la vanille, crumble de sbrisolona
(biscuit sablé de Lombardie), coulis de framboise

Glace artisanale

LABO gelateria 5 / boule

Glaces : Pistache, Sésame noir, Stracciatella
Sorbets : Citron vert, Chocolat, Fraise