

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 Melone / 15

Burrata gourmande dans un
gaspacho au melon

Calimero / 17

Calamar entier avec une farce
poivron, nduja, persil et ail,
le tout sur une sauce tomate

Tuna Polpette / 12

Boulettes de thon, ricotta,
menthe, olive et citron,
crème de poivron

Ceviche Italiano / 23

Daurade marinée au lime,
salicorne, stracciatella,
orange

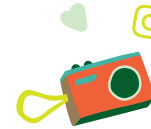
Salade Capri 16/26

Poulet au balsamique
ricotta passée au four,
aubergine et poivrons grillés,
orange, miel et amandes
(dispo en plat)



Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

Secondi

POUR UN PLAISIR MAXIMAL

Brochette di Mare 38

Brochette de seiche et
poulpe, purée de poivron,
pommes de terre sautées

Bar à la méditerranéenne 39

Filet de bar recouvert d'une
panure méditerranéenne,
épinard et raisins, fregola
sarde

Tagliatata / 43

Tagliata de bon boeuf,
légumes grillés, copeaux
de grana padano, crème de
balsamique

Pasta

PÂTE FRAÎCHE, SAUCE MAISON

Mafaldine al Tartufo / 33

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

Risotto Gambas / 29

Risotto crémeux au citron,
gambas snackées,
asperges des mers

Gnocchi alla Norma / 25

Gnocchi, sauce tomate San Marzano,
aubergine grillées, copeaux de ricotta
salée

Ragù d'Agneau au Safran / 28

Paccheri, ragoût d'agneau mijoté,
sauce crémeuse safran, courgette et
poivron

Lab'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

Marinara / 23

Sauce tomate San Marzano,
tomates cherry au four,
3 petites burrata bien fraîche,
basilic, origan, huile à lail

Provolone / 25

Mozzarella di bufala,
Provolone di Monaco DOP,
tomates cerises, feuilles de
menthe, amandes grillées

Bresaola / 28

Sauce tomate San Marzano,
fines tranches de bresaola 1er choix,
stracciatella fumée, roquette, éclats
de noisettes

Yellow Submarine / 27

Ricotta au safran, courgettes et
dès de jambon grillé, mozza fior
di latte, copeaux de grana padano

Melanzane / 24

Sauce tomate San Marzano,
mozza fior di latte, aubergine
grillée, ricotta fraîche, pesto

Colonnata / 32

Stracciatella fumée, crème de
truffe, lard de colonnata fondant,
tomates cerises caramélisées,
lamelles de truffes



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

Choco Mousse / 10

Mousse veloutée au chocolat,
éclats de chocolat noir,
noisettes caramélisées

Glace artisanale

LABO gelateria 5 / boule

Glaces: Bacio (vanille, chocolat et éclats de noisettes),
Gingembre, Caramel
Sorbets: Pamplemousse, Fraise, Mangue

En cas d'allergie, veuillez informer notre staff
Prix indiqués en CHF - comprenant la TVA - service inclus
Origine des viandes et poissons:
Boeuf - Suisse | Agneau - Irlande
Bar et Daurade - Espagne

