

APÉRO

BIEN MIEUX QUE LE WIFI
POUR CONNECTER LES GENS

Stracciatella fumée / 14

coeur de burrata, huile d'olive extra vierge,
fleur de sel & focaccia garnie

Arancini al Ragù / 15

la recette sicilienne, l'originale !

Planchetta / 33

bruschetta avec du lardo di colonnata fondant,
jambon de Parme, salami piquant,
fromage affiné au barolo,
scamorza fumée grillée & caponata
(adaptée pour 2 *grandi ragazzi*)

extra fluffy focaccia garnie / 6



Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

Secondi

NE JAMAIS REMETTRE À DEMAIN
CE QUE L'ON PEUT MANGER AUJOURD'HUI

Polpo / 41

belle tentacule de poulpe
sur une purée de haricots blancs,
pointes de nduja
& tomates confites

Filet mignon / 45

filet mignon de porc fermier
vaudois cuit à basse température
avec du lardo di colonnata,
galette de rösti, réduction de
framboises & vin rouge

Costolette / 46

côtelettes d'agneau au thym,
poêlée de légumes frais &
réduction de fond
de veau maison

Antipasti

DÉBUT DU PLAISIR SEUL OU PARTAGÉ...

Coquillages / 19

moules, palourdes,
sauce marinière & bruschetta

Gravlax della Casa / 19

saumon mariné 2 jours servi
en fines tranches avec des quartiers
d'oranges, feunouil & aneth

Parmigiana / 16

lasagnes de melanzane
fondantes & gratinées

Tartare Terra e Mare / 20

100g de tartare de boeuf, beurre aux
anchois, oeuf poché & toast

Disponibile en plat principal 200g : 38.-

Crêpe Party / 18

crêpe fourrée aux funghi (chanterelles,
pleurotes et champignons de Paris)
avec une crème de poireaux



Pasta

PASTA LA VISTA
AVEC OU SANS GLUTEN

Primavera / 24

trofie, sauce tomate,
tomates confites, cubes d'aubergines,
poivrons & courgettes,
vermicelles de ricotta fraîche

Bolognese / 25

la vraie faite maison avec des *tagliatelle*
fraîches, sauce tomate mijotée
pendant des heures
avec un ragoût de porc & boeuf

Gnocchi Gorgonzola / 26

gnocchi maison fourrés à la mozzarella
& sauce réconfortante au gorgonzola

Cacio e Pepe / 32

pici, pecorino & poivre concassé
servis dans la meule de pecorino

Risotto del Mare / 35

risotto, vongole veraci, calamars, moules,
gambas & molto persil

Mafaldine al Tartufo

mafaldine fraîches, sauce crémeuse
à la truffe, champignons,
lamelles de truffe fraîche
le prix dépendra de la cueillette
de la semaine...

PIZZE

VIVONS D'AMOUR ET DE PIZZA

Bufalala / 24

sauce tomate,
tomates cherry confites
& mozzarella di bufala

Porc qui Pique / 28

sauce tomate à la nduja,
mozza fior di latte, salami piquant
& ricotta fraîche

Napoletana / 25

mozzarella di bufala,
tomates cherry fraîches,
anchois, câpres & origan

Racchetta / 25

avec un *manche* fourré à la ricotta &
à la sauce tomate
et une *raquette* sauce tomate, mozza
fior di latte, tomates cherry & pesto

Gonzola / 27

mozza fior di latte, gorgonzola,
fines tranches de speck du Tyrol,
noix & miel

Zucca / 27

crème de courge, mozza fior
di latte, chair de saucisse,
stracciatella, tomates séchées
& pesto

Dolci

LA VIE EST COURTE,
PRENEZ UN DESSERT !

Fondant al Cioccolato / 12

fondant au chocolat coulant comme on l'aime
avec un coeur pistache
& une boule fior di latte
env. 15 minutes d'attente

Tiramisù / 12

3 étages d'onctuosité & de légèreté

Panna Cotta agli Agrumi / 10

panna cotta avec coulis aux agrumes

Glace artisanale

LABO gelateria 5 / boule

glaces: marron, sésame noir, fior di latte
sorbets: mandarine, framboise, chocolat noir

En cas d'allergie, veuillez informer notre staff
Prix indiqués en CHF - comprenant la TVA - service inclus
Origine des viandes et poissons:
Boeuf - Suisse | Porc - Suisse | Veau - Suisse
Angeau - Suisse/France/Irlande | Saumon - Atlantique