

APÉRO

Stracciatella fumée / 14

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

Bruschette / 23

Trio de bruschette:
burrata, anchois & zestes de citron
ricotta & tomates cherry rôties,
jambon de Parme 18 mois, pesto de rucola &
parmigiano reggiano DOP

Planchetta / 34

Bresaola, jambon de Parme 18 mois,
polpettes de courgettes avec tzatziki,
scamorza affumicata, parmigiano reggiano DOP,
pickles de légumes
(adaptée pour 2 *grandi ragazzi*)

fluffy focaccia / 6

Antipasti

Fritto di Mare / 19

Calamari, sepioline et crevettes frits
dans une panure maison,
mayonnaise aux herbes et paprika

Polpino / 22

Tentacule entière de poulpe snackée
sur une salsa froide de tomate,
'émulsion de concombre

Zucchini Polpette / 15

Polpette de courgette,
grana padano et pecorino,
servi avec un tzatziki maison

Carpaccio di Manzo / 20

Carpaccio de bœuf,
copeaux de grana padano,
tomates cerises confites, rucola
Disponibile en plat principal / 33

Burrata Caprese / 18

Carpaccio de tomates cœur de bœuf
aux couleurs de l'Italie, burrata bien
fraîche et molto basilico
Disponibile en plat principal / 26

Grandi Gamberi / 46

4 demi-gambas géantes
snackées et beurrées au thym,
citron rôti, *smashed potatoes*,
salade de courgettes, carottes
et amandes toastées

Filet de thon / 45

Cœur de filet de thon mi-cuit
sur une crème de poivron et
câpres, grillade de légumes
et pommes de terre

Costata / 60 p.p.

800gr de côte de bœuf rassie
sur os minimum 30 jours,
huile au romarin,
smashed potatoes, salade
solo per due

Limone Ricotta / 24

Spaghetti chitarrina, sauce crémeuse
au citron, quenelle de ricotta

Lob'star / 51

Demi homard grillé, *linguine*,
sauce à la bisque, gambas
et tomates cherry

Vongole olé! / 34

Linguine, vongole veraci,
sauce marinère, tomates cherry
confites et *molto* persil

Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

Secondi

Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN

Lake, Sex & Sun

Grande Raviolo / 29

Raviolo maison géant farci à la ricotta,
burrata fumée et chair de gambas,
sauce beurre & menthe, pesto di rucola

Mafaldine al Tartufo / 36

Mafaldine, sauce crémeuse à la truffe,
champignons, lamelles de truffe fraîche

PIZZE

Burratina / 25

Sauce tomate, tomate cherry au
four, origan, huile à l'ail &
3 burratine très mignonnes

Devil wears Pizza / 26

Sauce tomate, salami piquant
napolitain, tomates cherry &
mozzarella di bufala fraîche

Tutto Tartufo / 36

Base de crème de truffe,
mozzarella fior di latte, lamelles
de truffe fraîche, stracciatella
fumée, *parfaite pour partager
une entrée truffée*

Norma / 24

Sauce tomate, petits cubes
d'aubergines, mozzarella fior di
latte & lamelles de ricotta salée de
Sardaigne

Gamberona / 28

Base à la crème de courgettes,
mozzarella fior di latte, gambas,
tomates cherry au four & copeaux
de scamorza fumée

Bresaola / 29

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, bresaola, tomates cherry,
rucola, pecorino au poivre

Dolci

Tarte au Citron / 12

Pâte brisée, crème de citron, *top up* d'une crème
magique mascarpone et ricotta

Tiramisù / 12

3 étages d'onctuosité & légèreté

Cannolo / 12

Moitié crème de ricotta à la pistache, moitié nature,
le tout enveloppé d'une pâte croustillante
avec éclats de pistache et chocolat

Glace artisanale

LABO gelateria 5 / boule

Glaces : fior di latte, bacio (choco noisette), sésame noir
Sorbets : citron, framboise, chocolat noir

Aussi
rafraîchissant
qu'un plongeon
dans le lac!

Sgroppino / 14

Prosecco, vodka, boule de sorbet citron

Affogato Martini / 17

Espresso martini, boule de fior di latte

En cas d'allergie, veuillez informer notre staff
Prix indiqués en CHF – comprenant la TVA – service inclus
Origine des viandes et poissons:
Bœuf – Suisse/Italie | Porc – Italie | Thon – Océan indien

