

APÉRO

Stracciatella fumée / 16

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

1.1 kg CO2

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

1.3 kg CO2

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)

3.0 kg CO2

fluffy focaccia / 6

Antipasti

Fritto di Mare / 19

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

Disponible en grande portion / 29

1.7 kg CO2

Polpino / 22

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

0.5 kg CO2

Zucchini Polpette / 15

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

0.9 kg CO2



Carpaccio di Manzo / 20

Carpaccio de bœuf,
copeaux de grana padano,
tomates cerises confites, rucola

Disponible en plat principal / 33

6.8 kg CO2

Burrata Caprese / 18

Carpaccio de tomates cœur de bœuf
aux couleurs de l'Italie, burrata bien
fraîche et molto basilico

Disponible en plat principal / 26

1.1 kg CO2



Sexy Gamberi / 46

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

2.4 kg CO2

Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

Secondi

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

1.9 kg CO2

Costata / 60 p.p.

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

16.8 kg CO2

Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN

Limone Ricotta / 24

Spaghetti chitarrina, sauce crémeuse
au citron, quenelle de ricotta

0.6 kg CO2

Lib'star / 51

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

8.6 kg CO2

Vongole olé! / 34

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

1.0 kg CO2

Grande Raviolo / 29

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

2.5 kg CO2

Mafaldine al Tartufo / 36

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

1.1 kg CO2

Lake, Sex & Sun

PIZZE

Burratina / 25

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

1.5 kg CO2

Devil wears Pizza / 26

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

1.5 kg CO2

Tutto Tartufo / 36

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

1.1 kg CO2

Norma / 26

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

1.2 kg CO2

Gamberona / 28

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

3.3 kg CO2

Bresaola / 29

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

3.6 kg CO2

Dolci

Tarte au Citron / 12

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

1.6 kg CO2

Tiramisù / 12

3 étages d'onctuosité & légèreté

1.5 kg CO2

Cannolo / 12

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

0.8 kg CO2

Glace artisanale

LABO gelateria 5 / boule

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

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

Faible
0-1.5 kg CO2

Moyen
1.51-3 kg CO2

Élevé
3+ kg CO2

ActNow! Transparente et engagée, Villa Malfi communique l'empreinte environnementale des plats en collaboration avec [beelong.ch](#) et soutien des projets de compensation carbone en Suisse.

Aussi rafraîchissant qu'un plongeon dans le lac!