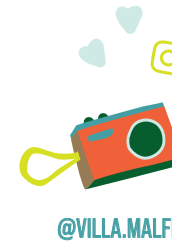


Villa Malfi

LUTRY



Pasta

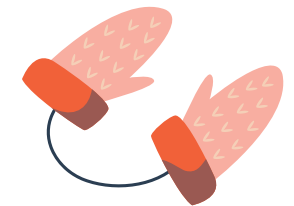
PASTA LA VISTA
À PARTIR DE 12H

Lasagna fatto in casa / 27
pâte fraîche faite maison,
ragoût de boeuf et porc, sauce tomate,
béchamel

Mafaldine al Tartufo
mafaldine fraîches, sauce crémeuse à la
truffe, champignons, lamelles de truffe
*le prix dépendra de la cueillette de la
semaine...*

Lab'star / 53
demi-homard grillé, linguine, bisque de
homard maison, tomates cherry,
chair de crevette
Double portion à partager : 95.-

AVEC OU SANS GLUTEN



Dolci

LA VIE EST COURTE,
PRENEZ UN DESSERT !

Crumble / 12
pommes cuites à la cannelle,
crumble gratiné, chantilly à la
vanille

**Glace artisanale
LABO gelateria
5 / boule**
glaces : bacio, matcha, fior di
latte, pistache salée
sorbets : bergamote, figue

Brunch

BREAKFAST IS A MEAL BUT BRUNCH IS A CULTURE !



Salé

tutto Bene / 28
brioche toastée, aubergines grillées,
jambon de Parme 18 mois, œufs
pochés & sauce hollandaise au pesto
option veggie : mozza di Bufala / 25

Full Italian Breakfast / 29
œufs mimosa tonnato,
2 petites saucisses grillées au fenouil,
bacon fumé, tomate-mozza
au pesto & focaccia

Tonton Frisell' / 27
pain croustillant typique des Pouilles,
philadelphia aux herbes, pickels
d'oignons rouges, cubes de tomates,
morceaux de filet de thon mi-cuit
& salade mesclun

Salade Halloumi / 23
salade de doucette, tomates
cherry, poivrons, radis, quartier de
pamplemousse, toasts de halloumi
snacké au miel et citron

Sucré

French Tiramisù / 16
c'est l'association de 2 de nos fantasmes :
le pain perdu & la crème de tiramisù

Pancake / 6
1 pancake bien dodu aux myrtilles,
crème de pistaches & noisettes bronzées
choisissez le nombre...

Nutellina / 16
pâte à pizza cuite au feu de bois,
Nutella fondant, éclats de noisettes grillées,
pralinées croquants

Notre
sélection de
cocktails

Bloody Mary / 14
vodka, jus de tomates, jus de citron,
worcestershire, tabasco

Bellini / 12
purée de pêches, Prosecco

Mimosa / 12
jus d'orange pressé avec amour, Prosecco

Jus d'orange frais 3 dl / 6,5



PIZZE

VIVONS D'AMOUR ET DE PIZZA
À PARTIR DE 12H

Pugliese / 24
sauce tomate, mozza fior di latte, roquette,
tomates cherry cuites au four &
stracciatella fumée

Vesuviano / 26
sauce tomate, mozza fior di latte,
chair de saucisse au fenouil, gorgonzola
& copeaux de provolone

Calabrese / 25
sauce tomate à la nduja, mozza
fior di latte, salami piquant
& oignons caramélisés

Colonnata / 31
base focaccia, lardo di colonnata fondant,
mozza di bufala fraîche, tomates séchées
& pointes de truffe

Parmigiana / 27
sauce tomate, mozza fior di latte, aubergines
frites & copeaux de grana padano

Salmone / 28
crème de burrata, saumon fumé, mozza fior di
latte, oignons rouges & fleurs de câpres

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