

APÉRO

Stracciatella fumée / 16

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

Bufala e Prosciutto / 19

Assiette de jambon de Parme DOP affiné 18 mois et mini mozzarella di bufala

Planchetta / 33

Jambon de Parme 18 mois, mortadelle à la pistache, saucisson piquant, bruschetta pomodoro, mozza di bufala, parmigiano reggiano DOP, olives (adaptée pour 2 *grandi ragazzi*)

fluffy focaccia / 6

Antipasti

Sardines grillées / 13

Filets de sardines fraîches, panure maison citron et ail, bruschetta

Caprese / 19

Carpaccio de tomates cœur de boeuf aux couleurs de l'Italie, demi buratta crémeuse, et molto basilico
Disponibile en plat principal / 27

Salade de Poulpe / 21

Rondelles de tentacules de poulpe, pommes de terre, olives, tomates cherry, dressing huile-citron

Tartare di Manzo / 22

Tartare de boeuf, assaisonnement subtile à l'italienne, tomates séchées, grana padano rapé
Disponibile en plat principal / 37

Fritto Misto / 23

Calamari, seppioline, gamberi et légumes frits, servi avec une sauce aioli maison



Villa Malfi

LUTRY



Secondi

Coquillages et Crustacés / 41

Coquillages, mollusques et crustacés cuits en sauce avec tomates et persillade, accompagné d'une caponata siciliana

Branzino Pistacchio / 34

Filets de bar roulés avec une panure à la pistache, épinards aux raisins secs

linguine citronnées / 5

Filet de boeuf / 49

Filet de boeuf snacké à la plancha, écrasé de pommes de terre au thym, courgettes alla scapece, sauce émulsionnée aux herbes

Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN



Primavera / 25

Pasta calamarata, sauce tomate, cubes d'aubergines frits, poivrons & courgettes, vermicelles de ricotta fraîche

Tonno Peperoncino / 29

Tagliolini à l'ail, huile et piment, avec un tartare thon frais au citron

Messina / 30

Paccheri, ragoût de dorade, tomates cherry, câpres et olives

Vongole Olé / 35

Linguine, vongole veraci, sauce marinière, tomates cherry confites et molto persil

Mafaldine al Tartufo / 36

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

Lob'star / 53

Demi-homard grillé, linguine, bisque de homard maison, tomates cherry
Double portion à partager / 95

PIZZE

Bufalala / 25

Sauce tomate, tomates cherry au four, mini boules de bufala, basilico

Tropea / 24

Notre pizza d'été vegan avec sauce tomate, aubergines frites, courgettes grillées, tomates cherry cuites au four, oignons de Tropea confits

Sorrento / 26

Base crémeuse fior di latte, fines tranches de citron, anchois, câpres, copeaux de grana padano

Barolo / 28

Sauce tomate, mozza fior di latte fraîche, fines tranches de speck, fromage affiné au Barolo, roquette

Taormina / 27

Mozza fior di latte fraîche, mortadelle, pesto de pistache, ricotta

Tutto Tartufo / 36

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

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

Semifreddo / 12

Semifreddo avec des morceaux de framboises et pistaches

Glace artisanale LABO gelateria 5 / boule

Glaces : fior di latte, noisette, sésame noir
Sorbets : citron, coco, fraise

Aussi rafraîchissant qu'un plongeon dans le lac!

Sgroppino / 14

Prosecco, vodka, boule de sorbet citron

Affogato Martini / 16

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, poissons et pain :
Boeuf – Suisse | Porc – Italie | Bar – Espagne | Thon – Atlantique
Sardines – Atlantique | Pain – fait maison