



Antipasti

Stracciatella fumée / 16

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

Bombette al Formaggio / 15

Boulettes de fontina fondantes avec un cœur piquant de nduja calabraise

Planchetta / 35

Bruschetta aux cime di rapa, jambon de Parme, mortadella, Rocchetta du Piémont, Parmigiano Reggiano, olives schiacciate, aubergines marinées et pleurotes frits
(adaptée pour 2 grandi ragazzi)

Polpo e Ceci / 21

Tentacule de poulpe poêlée, purée de pois chiche, oignons frits, sauce légère aux anchois

Fagottino di Melanzana / 16

Aubergine italienne farcie avec un cœur de scamorza fumée

Tonno e Avocado / 23

Cubes de thon assaisonnés comme un ceviche, piments doux rouges et verts, avocat bio de Sicile

Calamaretti al Pistacchio / 19

Calamaretti farcis avec une panure de pistache & persil, cuits avec une sauce tomate cherry

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

Lotte – Atlantique Nord-Est | Turbot – Espagne | Thon – Pacifique

Pain – fait maison et cuit au feu de bois



Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

Secondi

Côte de Porc à la Paysanne / 33

Côte de porc provenant des pâturages vaudois en cuisson lente, sauce au poivre, mijoté de poivrons, pomme de terre & oignons

Boeuf aux Bolets / 44

Rumsteak de bœuf, sauce aux bolets et potatoes *triple-cooked* au grana padano

Lotte Tropeana / 39

Lottillon sauvage enveloppé dans une panure au persil, pommes de terre en fines lamelles cuites au four, poêlée de cime di rapa, sauce aux oignons rouges de Tropea

Turbot / 41

Turbot cuit à basse température, sauté de légumes de saison, sauce vin blanc et fond de poisson



Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN

Gnocco Zucca e Salsiccia / 25

Gnocchis de pomme de terre, courge potimarron à l'étouffée, chair de saucisse faite maison

Toscanina / 27

Pappardelle au ragoût blanc de bœuf et porc parfumé au romarin et sauge, pecorino de Toscane râpé on top

Sorrento / 24

Paccheri, sauce tomate au basilic, tomates Piccadilly fraîches, provola fumée de Campanie

Signor Jacques / 31

Saint-Jacques snackées, risotto au fumet de poisson, grana padano & ventricina piquante des Abruzzes

Mafaldine al Tartufo / 38

Mafaldines fraîches, sauce crémeuse à la truffe, champignons, lamelles de truffe fraîche

Lob'star / 49

Spaghettoni, demi-homard poêlé dans sa bisque, tomates cherry, beurre au corail d'homard
Double portion à partager : 89.-

PIZZE

Bufala e Crudo / 27

Tomates Piccadilly, jambon de Parme affiné 18 mois, mozza di bufala & basilic

Salsiccia e Friarielli / 27

Mozza fior di latte, chair de saucisse, friarielli poêlés, topping à la nduja

Acciughe e Capperi / 22

Sauce tomate, tomates cerises colorées cuites au four, anchois, câpres et olives relevées au piment

Gorgo e Miele / 22

Mozza fior di latte, gorgonzola, noix, filet de miel

Calzone / 26

Mozza fior di latte, coppa di Parma, mesclun, copeaux de grana padano

Forestale / 26

Sauce tomate, mélange de champignons des bois, oignons confits, crème de truffe

Dolci

Baba al Limoncello / 12

Gros baba fourré à la crème au limoncello comme les napolitains le dévorent

Tiramisù / 11

Il tradizionale fatto in casa

Tarta Tenerina / 10

Gâteau au chocolat moelleux et tiède avec une glace de votre choix

San Pietrino / 13

Parfait glacé à la noisette recouvert d'un praliné chocolat

Glace artisanale

LABO gelateria 5 / boule

glaces : noisette, stracciatella, sésame noir, pistache salée

sorbets : chocolat, bergamote

