



## Antipasti

### Stracciatella fumée / 16

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

### Cacio e Ovo / 14

Polpette de parmigiano mijotées dans une sauce tomate

### Planchetta / 33

Aubergines fondantes, jambon de Parme, salame piccante di Napoli, mortadelle, chèvre frais, Pecorino pastore centrale, olives schiacciate, poivrons cuits à l'origan (adaptée pour 2 *grandi ragazzi*)

### Polpo e Patate Dolci / 21

Poulpe snacké, crème de patates douces

### Cozze e Fagioli / 15

Soupe de haricots, moules et tomates séchées, bruschetta à l'huile d'olive et à l'ail

### Prosciutto di Parma / 19

Jambon de Parme 18 mois, olives pimentées, gnocco fritto

### Tartare al Tartufo / 22

Tartare de boeuf assaisonné à l'italienne, crème de truffe, tuile de Grana Padano

Disponible en plat à 37.-

### fluffy focaccia / 6

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 | Agneau – Irlande

Calamar – | Daurade – Grèce

Pain – fait maison et cuit au feu de bois



# Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

## Secondi

### Agnello e Topinambur / 41

Carré d'agneau rôti, légumes sautés, purée de pommes de terre et topinambour

### Entrecôte aux Funghi / 46

Entrecôte de boeuf, sauce aux champignons des bois, pommes de terre *triple-cooked*

### Calamaro e Spinaci / 38

Calamar grillé, tombée d'épinards aux raisins, pommes de terre *alla sabbiosa*

### Orata Agrodolce / 41

Daurade snackée, fenouil aigre-doux au balsamique, sauce à l'orange



## Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN

### Carbonara al Carciofo / 26

*Mezze rigatoni*, crème façon carbonara aux artichauts  
Veggie baby !

### La Bologna / 28

*Tagliatelle* au ragoût de boeuf bolognaise *tradizionale*, grana padano râpé

### Crespelle Ricotta e Spinaci / 24

*Cannelloni* de crêpes farcis à la ricotta et épinards, sauce tomate, gratinés au four

### Barbarossa / 25

Risotto à la betterave, fondue de taleggio, noix torréfiées

### Mafaldine al Tartufo / 38

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

### Lab' star / 49

Spaghettoni, demi-homard poêlé dans sa bisque, tomates cherry, beurre au corail de homard

## PIZZE

### Rocket Man / 28

Pesto de roquette, mozza fior di latte, tomates cherry au four, jambon de Parme, une burrata bien crémeuse *made in Puglia*

### Forest Gump / 25

Base truffée, provola, mélanges de champignons frais, tomates cherry, noisettes grillées

### Calz'hot! / 24

Calzone farcie à la ricotta et épinards, salame piccante Napoli, provola, grana padano

### Mozzapatata / 26

Base crème de pomme de terre violette, mozza fior di latte, porchetta *fatta in casa!*

### Calabria Bomba / 226

Sauce piquante à la Nduja, mozza fior di latte, chair de saucisse et poivrons sautés

### Alla Norma / 22

Sauce tomate, mozza fior di latte, aubergines, ricotta *al forno*



## Dolci

### Tiramisù / 11

Il tradizionale fatto in casa

### Strudel aux pommes / 12

Pommes à la cannelle chaudes enveloppées dans une pâte filo, servi avec la glace de votre choix

### Pizzettine / 10

Mini pizzas frites, top up de nutella  
C'est gourmand croquant !

### Glace artisanale LABO gelateria 5 / boule

glaces : vanille, bacio, sésame noir, torroncino  
sorbets : cassis, mandarine

