



## Antipasti

### Stracciatella fumée / 16

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

### Polpette classico / 17

Boulettes de boeuf maison aux herbes mijotées dans une sauce tomate

### Planchetta / 33

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

### Polpo e Patate Dolci / 20

Poulpe snacké, crème de patates douces

### Burrata et asperge / 19

Burrata fraîche sur une salade d'asperges et tomates piccadilly

### 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



# Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

## Secondi

### Tagliata Toscana / 44

Entrecôte de boeuf cuite à basse température, roquette, tomates piccadilly, copeaux de grana padano

### Féra alla Meunière / 41

Filet de féra à la meunière, légumes de saison et pommes de terre grenaille

### Agneau & Asperges / 45

Côtelettes d'agneau panées façon milanaise, pommes de terre grenaille, asperges poêlées avec mayonnaise maison à la truffe noire

### Calamaro alla Griglia / 38

Calamar grillé, épinards fondants aux raisins, pommes de terre *alla sabbiosa*



## Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN

### Gamberi e Asparagi al Limone / 29

*Fusillone*, crevettes sauvages poêlées, asperges, sauce au citron et basilic

### La Bologna / 28

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

### Ravioli Italiani / 27

Ravioli farçis à la burrata et au citron, sauce tomates jaunes, tomates cherry confites, pesto de basilic maison

### Lob'star / 49

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

### Mafaldine al Tartufo / 36

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

### Tutto Verde / 27

Risotto à l'ail des ours et à la chair de saucisse faite maison

## 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, mélange de champignons frais, tomates cherry, noisettes grillées

### Alla Norma / 22

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

### Deep Purple / 26

Porchetta *fatta in casa*, crème de pomme de terre violettes, mozza fior di latte

### Calabria Bomba / 26

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

### Fragola / 26

Crème de betterave, mozza fior di latte, fromage caprino, fraises toutes fraîches, basilic



## Dolci

### Tiramisù / 12

Il tradizionale fatto in casa

### Choco Berry / 13

Gâteau au chocolat moelleux et tiède, coulis de framboise, crème chantilly

### Tarte au citron / 12

Pâte brisée, crème de citron, top up d'une crème onctueuse au mascarpone et à la ricotta

### Glace artisanale

### LABO gelateria 5 / boule

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

En cas d'allergie, veuillez informer notre staff

Prix indiqués en CHF – comprenant la TVA – service inclus

Origine des viandes et poissons :

Boeuf – Suisse | Agneau – Irlande

Porc – Suisse/Italie | Féra – Suisse

Pain – fait maison et cuit au feu de bois