



Antipasti

Gaspacho al basilico / 15

Comme un gaspacho andalou : brunoise de tomates fraîches, basilic et oignons de Tropea, croûtons de pain maison

Tonno al pistacchio / 21

Filet de thon enrobé de pistache, petite salade de courgettes et carottes au balsamique

Planchetta / 29

Jambon de Parme, mortadelle à la pistache, stracciatella, jardinière de légumes, bruschetta à la tomate, pecorino de Sardaigne, chèvre frais et focaccia (adaptée pour 2 grandi ragazzi)

Polpo green / 19

Tentacule de poulpe bien snackée, crème de brocoli, poudre d'olives noires et tomates séchées

Grande fritto / 31

Anneaux de calamars, crevettes sauvages, fleurs de courgette et de bourrache en tempura, mayonnaise twistée au citron

L'Italia nel piatto / 17

Burrata crémeuse des Pouilles, tomates tricolores fraîchement coupées, pesto de basilic et huile d'olive extra vierge

INSALATE



Kalamata / 24

Salade mêlée, concombre, tomates Piccadilly, oignon rouge de Tropea, olives Kalamata, cubes de feta, origan de l'Etna, vinaigrette au yogourt

Sicilia Mia / 26

Salade mêlée, tomates Piccadilly, olives vertes siciliennes (attention noyau!), petites mozzarellas de bufflonne, mélange de graines et jambon de Parme, assaisonnement à l'italienne



@VILLA.MALFI

Secondi

Tagliata di Manzo / 46

Faux-filet de bœuf tranché, cuit à basse température, roquette, tomates Piccadilly, pommes de terre et copeaux de Grana Padano

O Sole Mio / 58

Sole entière croustillante, sauce vierge de tomates fraîches, câpres et olives, servie avec pommes de terre au four et citron poêlé

Branzino arrosto / 38

Loup en papillote, sauce à l'huile d'olive, citron et persil, pommes de terre au four et haricots verts à la menthe

Calamaro e Fregola / 37

Calamar entier grillé, fregola tiède (pâtes typiques de Sardaigne), concassée de tomates fraîches, basilic et concombre



Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN +2

Ravioli di Mare / 34

Pâtes farcies au Loup, concassée de tomates fraîches, fond de poisson maison et basilic

Burro e salvia / 27

Gnocchi de pommes de terre, beurre de La Gruyère, sauge, poivre de Sarawak, parmesan 24 mois fraîchement râpé

Mafaldine al Tartufo / 36

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

Lob'star / 49

Demi homard rôti et linguine fraîches plongées dans une sauce à la bisque de homard, tomates siciliennes et basilic

Fuoco nel fuoco / 28

Rigatoni, chair à saucisse maison, tomates et 'nduja (sauce piquante typique de Calabre), burrata et basilic

Paglia e fieno / 26

Tagliolini jaunes et verts (épinards), tomates Piccadilly, burrata et zeste de citron

PIZZE

Tutto tartufo / 36

Base de crème de truffe, mozza fior di latte, champignons de Paris, burrata bien crémeuse *made in Puglia*, tranches de truffe fraîche

Pistacchiosa / 27

Mortadelle, mozza fior di latte, crème de ricotta fraîche, pistaches concassées

Bufalotta / 26

Sauce tomate, chair à saucisse faite maison, mozzarella de bufflone de Salerno, basilic

Alpina / 27

Fines tranches de speck de Valtellina cuit, mozza fior di latte, oignons blancs, gruyère AOP râpé

Pomodiva / 25

Sauce tomate, tomates cherry saisies au four, stracciatella fondante, basilic

Giardino / 23

Sauce tomate, légumes mijotés : aubergine, courgette, oignon, tomate cherry - basilic et huile d'olive extra vierge

Dolci



Tiramisù / 12

La ricetta tradizionale della casa

Macedonia / 16

Salade de fruits de saison, sirop au basilic maison, boule de glace au choix

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

Affogato Martini / 16

Espresso Martini, boule de glace vanille

Glace artisanale

LABO gelateria 5 / boule

glaces : vanille, stracciatella, sésame noir, chocolat, noisette, pistache

sorbets : fraise-basilic, kiwi, passion

