



Antipasti

Stracciatella fumée / 16

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

Vitello tonnato / 22

Rond de veau cuit à 43° à cœur, crème légère au thon, roquette du coin

Polpette al sugo / 15

Boulettes moelleuses de boeuf et de porc, plongées dans une sauce tomate mijotée aux petits oignons, parmesan rapé

Polpo Luciana / 19

Rondelles de poulpe cuit dans une sauce aux tomates datterino de Sicile, câpres et olives Kalamata

Ricordo d'estate / 19

Burrata crémeuse fumée, tomates picadilli rôties, basilic, tranche de fluffy focaccia maison

Baccalà alla scrocchierella / 18

Cabillaud en tempura, crème de poivrons rouges

Velouté de poisson / 17

Crevettes sauvages et moules sautées, plongées dans une soupe façon bouillabaisse

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, veau et porc – Suisse
Lotte – Pays-Bas | Cabillaud – Portugal
Denté – Espagne | Sole – Mer du Nord
Pain (CH) – fait maison et cuit au feu de bois



Villa Malfi

LUTRY



@VILLA.MALFI

Secondi

Coda di rospo / 38

Filet de lotte doré, sauce au vin blanc montée au beurre, servi avec des petits légumes de saison caramélisés

O Sole Mio / 58

Sole entière croustillante, sauce huile d'olive et citron, légumes de saison, servie avec pommes de terre au four et citron poêlé

Bistecca grillée / 44

Faux filet de boeuf suisse, jus de veau à l'ail et au romarin, servi avec caponata et pommes de terre au four

Spezzatino con piselli / 37

Ragout de bœuf suisse, mijoté pendant des heures, aux petits pois et pommes de terre, polenta bien crémeuse



Pasta

AVEC OU SANS GLUTEN +2



Ravioli di Mare / 31

Pâtes farcies au St-Pierre, sauce aux moules de bouchot légèrement pimentée et tomate

Tagliatelle toscane / 28

Ragout blanc de boeuf et de porc, aromatisé au thym

Gnocco cacio e pepe / 23

Gnocchi de pommes de terre, sauce au pecorino et poivre noir concassé

Lob'star / 49

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

Double portion à partager : 89.-

Mafaldine al Tartufo / 36

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

Ocean Spaghetti / 29

Cubes de denté cuits à la sicilienne, vin blanc, persil et tomates Piccadilly

PIZZE

Lady tartufo / 31

Base de crème de truffe blanche, champignons de Paris en persillade, mozza fior di latte de Campania, noisettes torréfiées

Rosso Fuoco / 29

Sauce tomate à la nduja, mozza fior di latte, chair de saucisse faite maison, oignon, burrata bien crémeuse et fumée

Alpina / 27

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

Napoli / 22

Sauce tomate, olives de Kalamata, câpres, anchois épicés des côtes siciliennes, origan de l'Etna

Bresaola / 27

Mozza fior di latte, pousses d'épinards, tomates cherry bien rôties, bresaola de Valtellina et Grana Padano

Pomodiva / 25

Sauce tomate, tomates cherry saisies au four, pesto maison, cœur de burrata crémeuse, basilic

Dolci

Tiramisù / 12

La ricetta tradizionale della casa

Profiterole géant / 13

Pâte à choux, farcie d'une crème mascarpone aérienne faite maison, sauce tiède au chocolat

Choco boom! / 15

Fondant au chocolat noir 54%, cœur coulant, coulis de fruits des bois, 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, spéculoos
sorbets : citron, mandarine

