

# DEGUSTAZIONI

## CESTINO DELLA VILLA 20

Le panier d'antipasti à partager  
pour 2 à 3 personnes / pour 4 à 5 personnes



## Primi

### LASAGNE AL RAGU 17

lasagne au four façon bolognaise

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16

spaghetti, guanciale, jaune d'œuf,  
fromage à l'italienne

### BUCCATINE CACIO E PEPE 16

bucatine, sauce crémeuse au pecorino,  
poivre de Bélem et Sarawak

### MAFALDINE AL TARTUFO 18

mafaldine, sauce à la truffe, truffe fraîche

### PASTA ALLA PUTTANESCA 16

pâtes, sauce tomate aux olives,  
anchois et câpres, recette Sicilienne

### CALAMARATA DI NAPOLI 16

calamarata, sauce tomate au poulpe,  
tomates fraîches, persillade

### TROFFIE AL PESTO 16

troffie, pesto du moment

### RISOTTO DELLO CHEF 19

risotto du chef

### RAVIOLI DELLO CHEF 19

raviolis du chef

## FOCACCIA BURGER 20

Pain focaccia, steak de boeuf, pesto rouge,  
oignons confits, sauce au taleggio, mesclun,  
pommes de terre au romarin

## CARPACCIO

### CARPACCIO DI MANZO 15

viande de boeuf, roquette, parmesan, truffe

### CARPACCIO DI POLPO 15

poulpe, sauce vierge,  
tomates confites, purée d'agrumes

## Pesci

### POLPO ALLA GRIGLIA 24

poulpe grillé à l'huile d'olive, sauce vierge,  
purée d'agrumes, contorni au choix



## MOZZA BAR

### BURRATA 12

burrata crémeuse, tomates de saison,  
pesto au basilic

### BURRATA FUMEE 11

burrata fumée, tomates de saison, pesto rouge

### MOZZARELLA TRESSEE 10

(à partager ou pas)  
mozzarella di bufala tressée, tomates de saison

### MOZZARELLA STICKS 11

sticks de mozzarella en panure,  
sauce tomate

## BAMBINO

Pâtes (au beurre ou à la sauce tomate) ou pizza Margherita,  
glace à l'italienne, sirop (eau plate ou gazeuse)

12

## MILANESI

### NOTRE SPECIALITE

Fine escalope de veau, panée à la chapelure  
de pain & purée de pommes de terre.

### CLASSICA 20

escalope de veau panée classique, citron,  
purée de pommes de terre

### TYROLO 22

escalope de veau panée, gratinée au speck  
et fior di latte, bolognaise crémeuse,  
purée de pommes de terre

### PICCANTE 22

escalope de veau panée, sauce tomate épicée,  
burrata fumée, spianata piquante,  
purée de pommes de terre

### MORTADELLE 24

escalope de veau panée, burrata, mortadelle,  
mesclun, purée de pommes de terre

## CONTORNI 5

### PUREE

purée de pommes de terre

### PATATINE

pommes de terre, fleur de sel et romarin

### FUNGHI

champignons de saison poêlés au beurre

### VERDURA

légumes de saison grillés

## ANTIPASTI

### INSALATA CAESAR 12

salade romaine, filet de poulet mariné au pesto vert,  
tomates, sauce caesar, parmesan

### MINISTRONE 9

velouté de légumes de saison

### PARMIGIANA 10

gratin d'aubergines au parmesan,  
sauce tomate maison

## Pinsa

Notre pâte a levé 72h avant d'être cuite une première  
fois au feu de bois, puis reposée pour obtenir une  
pâte aérée & croustillante.

### BIANCA 16.5

fior di latte, gorgonzola, pecorino, fontina

### MARGHERITA 13.5

base tomate, fior di latte

### BRESAOLA 17.5

base tomate, fior di latte, bresaola, mesclun,  
tomates confites, parmesan

### MAIALA 17.5

base tomate, fior di latte, charcuteries italiennes

### PRIMAVERA 16.5

base tomate, fior di latte, artichauts confits,  
tomates séchées, parmesan

### DIAVOLA 16.5

base tomate, fior di latte, poivrons,  
spianata piquante

### TUNA 17

base mascarpone, fior di latte, thon fumé,  
mesclun, câpres, purée d'agrumes

### PISTACHIO 22.5

base mascarpone, fior di latte,  
mortadelle italienne, mesclun, éclats de pistache

### Suppléments

burrata +3 anchois +3



## CARNI

### TAGLIATA 26

pièce du boucher, pommes de terre au romarin,  
jus de viande réduit

### SCALOPPINE AL MARSALA 23

escalope de veau, champignons,  
flambée au marsala, crème, spaghetti

### OSSO BUCCO 24

jarret de veau braisé, sauce tomate maison  
aux légumes et vin blanc, polenta

# DOLCI

## TAGLIERE DI FROMAGGI 9

assiette de fromages italiens

## PANNA COTTA 9

dessert léger au coulis de fruits rouges

## TIRAMISU FATTO AL MANO 10

tiramisu façon moka

## CREME CATALANE 10

crème aux oeufs aromatisée à l'orange et à la cannelle

## PAVLOVA 10

meringue maison, mascarpone crémeux,  
fruits de saison



# Gelateria

## AFFOGATO 7

glace fior di latte, café expresso

## TUTTI FRUTTI 11

glace fior di latte, coulis de fruits, fruits de saison

## GELATO 11

la petite glace pour les petites faims