

MENU PRANZO

Mozza Bar



MOZZARELLA STICKS 11

sticks de mozzarella en panure,
sauce tomate

BURRATA 12

burrata crémeuse, tomates de saison,
pesto au basilic



DEGUSTAZIONI

CESTINO DELLA VILLA

La planche d'antipasti à partager :
pour 2 à 3 personnes 20 € / 4 à 5 personnes 26 €

BAMBINO

Pâtes (au beurre ou à la sauce tomate)
ou Pinsa Romana Margherita

Glace à l'italienne

Sirop (eau plate ou gazeuse)

12

FORMULE

Tous les midis, du lundi au vendredi.
À composer ci-dessous.

PRANZO

ENTRÉE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

19

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

23

ENTREES

MINISTRONE

velouté de légumes de saison

BRUSCHETTA

focaccia garnie de légumes de saison, mesclun

PROSCIUTTO DI PARMA (+ 2€)

assiette de jambon de Parme

PLATS

PASTA DEL GIORNO

la recette signature du jour

GRATIN DEL GIORNO

le plat gratiné du jour

POLLO E PASTA

poulet gratiné au jambon et fromage,
sauce tomate, linguine

RISOTTO DEL GIORNO

la recette signature du jour

DESSERTS

PANNA COTTA

coulis de fruits rouges

CRÈME CATALANE

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

GELATO

fior di latte



ANTIPASTI

PARMIGIANA 10

gratin d'aubergines au parmesan
et sauce tomate maison

PEPERONI ALLA RICOTTA 10

poivrons rôtis farcis à la ricotta
et aux herbes fraîches,
mesclun

INSALATA CAESAR 12

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



Carpaccio

CARPACCIO DI MANZO 16

viande de boeuf, mesclun,
parmesan, truffe

CEVICHE DI POLPO 16

poulpe, sauce chermoula,
petits légumes, purée d'agrumes



PRIMI

BUCCATINE CACIO E PEPE 16
buccatine, sauce crémeuse au pecorino,
poivre de Bélem et Sarawak

PASTA ALLA PUTTANESCA 16
linguine, sauce tomate aux olives,
anchois et câpres, recette Sicilienne

CALAMARATA DI NAPOLI 16
calamarata, sauce tomate au poulpe,
tomates fraîches, persillade

LASAGNE AL RAGU 17
lasagne au four façon bolognaise

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17
spaghetti, guanciale, jaune d'œuf,
fromage à l'italienne



Carni

MILANESE CLASSICA 20
escalope de veau panée, citron,
purée de pommes de terre

SCALOPPINE AL MARSALA 23
escalope de veau, champignons, ail,
flambée au marsala, crème, spaghetti

OSSO BUCCO 24
jarret de veau braisé, sauce tomate maison
aux légumes et vin blanc, polenta

SECONDI

Pinsa Romana

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

FOCACCIA 10
fleur de sel et thym

MARGHERITA 13.5
base tomate, fior di latte

BIANCA 16.5
fior di latte, gorgonzola, pecorino, fontina

PRIMAVERA 16.5
base tomate, fior di latte, artichauts confits,
tomates séchées, parmesan

DIAVOLA 16.5
base tomate, fior di latte, poivrons,
spianata piquante

PISTACHIO 16.5
base mascarpone, fior di latte,
mortadelle italienne, mesclun, éclats de pistache

TUNA 17
base mascarpone, fior di latte, thon fumé,
mesclun, câpres, purée d'agrumes

BRESAOLA 17.5
base tomate, fior di latte, bresaola, mesclun,
tomates confites, parmesan

MAIALA 17.5
base tomate, fior di latte, charcuteries italiennes

Suppléments

burrata +3 anchois +3

FOCACCIA BURGER

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

PESCI

POLPO ALLA GRIGLIA 24
poulpe grillé à l'huile d'olive, sauce vierge,
purée d'agrumes, contorni au choix



CONTORNI

PUREE
purée de pommes de terre

PATATINE
pommes de terre au beurre, fleur de sel et romarin

FUNGHI
champignons de saison poêlés au beurre

VERDURA
légumes de saison grillés



Dolci

AFFOGATO 7
glace fior di latte, café expresso

TAGLIERE DI FROMAGGI 9
assiette de fromages italiens

TIRAMISU FATTO AL MANO 10
tiramisu façon moka

PAVLOVA 10
meringue maison, mascarpone crémeux,
fruits de saison

Prix TTC en euro, service compris. Tableau des allergènes disponible sur demande.

VILLA TREDICI