



MENU

DEGUSTAZIONI

CESTINO DELLA VILLA

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



Primi

BUCCATINE CACIO E PEPE 16

bucatine, 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

TROFFIE AL PESTO 16

troffie, pesto du moment

LASAGNE AL RAGU 17

lasagne au four façon bolognaise

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17

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

MAFALDINE AL TARTUFO 18

mafaldine, sauce à la truffe, truffe de saison

RAVIOLI DELLO CHEF 18

raviolis du chef

RISOTTO DELLO CHEF 19

risotto 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 16

viande de boeuf, mesclun, parmesan, truffe

CEVICHE DI POLPO 16

poulpe, sauce chermoula,
petits légumes, 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

MOZZARELLA STICKS 11

sticks de mozzarella en panure,
sauce tomate

BURRATA 12

burrata crémeuse, tomates de saison,
pesto au basilic

BURRATA FUMEE 13

burrata fumée, tomates de saison,
pesto rouge

BAMBINO

Pâtes (au beurre ou à la sauce tomate)
ou Pinsa Romana 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 22

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

CONTORNI 5

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

ANTIPASTI

MINISTRONE 9

velouté de légumes de saison

BRUSCHETTA 9

focaccia garnie de légumes de saison, mesclun

PARMIGIANA 10

gratin d'aubergines au parmesan, sauce tomate maison

PEPERONI ALLA RICOTTA 10

poivrons rôtis farcis à la ricotta
et herbes fraîches, mesclun

INSALATA CAESAR 12

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

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.*

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

CARNI

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

TAGLIATA 26

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