

MENU PRANZO

Mozza Bar



BURRATA 12

burrata crémeuse, tomates de saison,
pesto au basilic

MOZZARELLA STICKS 11

sticks de mozzarella en panure,
sauce tomate



DEGUSTAZIONI

GESTINO DELLA VILLA 20

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

BAMBINO

Pâtes (au beurre ou à la sauce tomate)
ou Pizza 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

PROSCUITTO DI PARMA

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 et linguine

RISOTTO DEL GIORNO

la recette signature du jour

DESSERTS

PANNA COTTA

aux fruits rouges

CANNOLI

au chocolat, sauce chocolat

GELATO

fior di latte



ANTIPASTI

INSALATA CAESAR 12

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

PARMIGIANA 10

gratin d'aubergines au parmesan
et sauce tomate maison

PEPERONI ALLA RICOTTA

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



Carpaccio

CARPACCIO DI MANZO 16

viande de boeuf, mesclun,
parmesan et truffe

CARPACCIO DI POLPO 16

poulpe sauce vierge, tomates confites,
purée d'agrumes



Primi

LASAGNE AL RAGU 17

lasagne au four façon bolognaise

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16

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

BUCCATINE CAGIO E PEPE 16

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

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

SECONDI

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.

FOCACCIA 10

fleur de sel et thym

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

Pesci

POLPO ALLA GRIGLIA 24

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



CONTORNI 5

PUREE

purée de pommes de terre

PATATINE

potatoes, fleur de sel et romarin

FUNGI

champignons de saison poêlés au beurre

VERDURA

légumes de saison grillés



CARNI

SCALOPPINE AL MARSALA 23

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

MILANESE CLASSICA 20

escalope de veau en panure, citron, purée de pommes de terre

OSSO BUCCO 24

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



DOLCI

TAGLIERE DI FROMAGI

assiette de fromages italiens

TIRAMISU FATTO AL MANO

tiramisu façon moka

CANNOLI

cannoli croquant fourré au chocolat, sauce chocolat, éclats de pistaches & amandes

PAVLOVA

meringue maison, mascarpone crémeux, fruits de saison

FOCACCIA BURGER 20

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

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

VILLA TREDICI