

Villa al Taglio « Con molto amore »

I BUONI PRODUTTI

	PROSCIUTO DI PARMA DOP 9.90 Le jambon Italien emblématique de Parme
	BURRATA AL POMODORO 8.90 Burrata onctueuse, sésames grillées, tomates confites aux herbes fraîches !
	MOZZA DI BUFALA FRITTA 9.20 Mozzarella frit sur un coulis de tomate San Mattéo et son pesto
	STRACIATELLA 10.20 Sur une bruschetta dorée le cœur de la burrata, du basilic des tomates et chiffonnade de Speck

ANTIPASTI

	FRITTO MISTO 11.90 Encornets, crevettes et saumon frits bien crousty et mayonnaise aux aromates et citron
	TRIO DE PIZZA FRITTA 8.10 Découverte de pizza frita : Tomate, bufala basilic / Ricotta, mortadella et pesto pistache / Tomate, saumon à l'aneth
	FOCCACIA DI CAPRA 8.00 Chèvre chaud sur pain foccacia, mélange d'herbes, twisté de miel, balsamique blanc et sucrine aux tomates

SALADES

ITALIAN SALADE CAESAR 14.50 Cœur de sucrine, lardons dorés, filet poulet mariné, tomates séchées & cerises, croutons, cubetti de mozzarella, copeaux de grana, basilic et sauce caesar
INSALATA DI SALMONE 15.50 Gravlax de saumon à l'aneth, marinade citron & fenouil, sucrine, noix de cajou, crème montée, croutons dorés et petits légumes

PLANCHA EAT...ALY

PETITE pour 2 ou solo | GRANDE

	PIATTO MISTI 15.70 22.70 Le meilleur de la charcuterie & fromages italien
	PIATTO DI SALUMI 14.70 21.70 Le meilleur de la charcuterie italienne
	PIATTO DI FORMAGGI 12.70 19.70 Fromages de la botte sélectionnés

VERDURE accompagnement 4.90 €

Pâtes à la tomate | Salade verte tomates cerise & copeaux di fromagi
Écrasé de pomme de terre | Pommes grenailles dorées | Poêlée de légumes

PASTA FRESCA Aux œufs etfait maison

	POMODORO E CUORE DE BURRATA 12.90 Fettucine aux tomates San Mattéo, cœur de burrata, pesto basilic
	PAPPARDELLE E AGNELLO 16.50 Pappardelle, agneau confit à la menthe/persil, aubergines fondantes, tomates San Mattéo et ricotta
	TAGLIATELLE AL RAGÙ CON TRE CARNI 13.90 Tagliatelle & démente salsa bolognese aux trois viandes
	PASTA CASARECCE BUTTERNUT'S E BUFALA 14.90 Pâtes roulées sur elles-mêmes en « S » lovées dans une sauce à la courge, mozzarella di Bufala juste posée dessus et mix champignons, petits légumes et râpé de fromage
	TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 14.60 Tagliatelle, lardons, pancetta, jaune d'œuf, pecorino, parmesan, poivres noir, oignons rouges
	TARTUFO E PROSCIUTTO COTTO 17.70 Nos pâtes fraîches au mascarpone et crème champi/truffe d'été, Chiffonnade de jambon cuit aux herbes, râpé de provolone

I BUONI PIATI Les plats frais de saison du *Big Chef*

	SUGGESTION DU <i>Big Chef</i> demandez nous ou cf. Ardoise..... 14.50
	MELANZANA E CUORE FILANTE DI MOZZA 12.70 Gratin veggie super fondant aux aubergines confites, tomates San Mattéo, mozzarella, parmesan, basilic
	DORADA ALLA PLANCHA E GAMBERONI 17.90 Dorade royale levé en filet crevettes décortiquées, légumes rôtis, écrasé de pomme de terre aux zestes de citron et salsa verte
	RAVIOLI DI MELANZANA E SALMONE 16.20 Ravioles d'aubergine à la ricotta, tomate, cœur de burrata et saumon mariné aux herbes
	LASAGNA AL RAGÙ 14.20 Lasagne à la bolognese aux trois viandes « il classico e basta »
	BIG BURGER SAPORI ITALIANI 17.70 Bœuf haché, pain foccacia, mozzarella fondante, pancetta grillée, mortadella, tomates, salade, oignon, ricotta, basilic, pommes grenailles
	PORC TU M'AIMES ENCORE ! 17.10 Poitrine sexy fondante formaggio scamoza fumé au bois de hêtre coulant, sauce tomate aux cèpes séchés et champignons, pommes de terre sautées
	FRANCK LE BŒUF 19.50 Tagliata de bœuf à la plancha, romarin, huile de truffe, copeaux de grana, tomates confites, pommes grenailles, roquette
	TARTARE DI MANZO ALLA PUTTANESCA 17.50 Tartare de bœuf tout soleil, tomates confites, câpres, anchois, olives, oignons rouges, roquette & provolone, pommes grenailles

: Coup de cœur : contient du porc :Veggie

APERITIFS BOISSONS



VINS



MENU ENFANT



DESSERTS



VENTE FLASH MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Entrée plat ou Plat dessert 15€ ou Menu complet 19€

SALADE ITALIENE
(Salade, tomate, mozza, artichaut à la romaine, poivron au four, pesto)
BRUSCHETTA POMODORO
(Pain doré, mix de tomates et basilic, ricotta)
.....
TAGLIATELLE BOLOGNESE AUX TROIS VIANDES
DUO DE PIZZA MAMMA'GHERITA ET GORGONZOLA
.....
TIRAMISU
SALADE DE FRUIT

PIZZA AL TAGLIO «à la coupe» Une signature !

72 h de fermentation au levain, une très haute hydratation.
Comme à Rome, Panachez-les !!! - Prix à la part 10X15 cm

	MAMMA'GHERITA 4.50 Mozzarella, salsa tomates San Mattéo, tomates & basilic
	BUFALA BILL 6.20 Mozzarella di bufala, salsa tomates San Mattéo, tomates, mozzarella, pancetta & basilic
	MISS VEGGIE 5.25 Mozzarella, tomates, courgettes, aubergines, mix de poivrons
	EMIL'...GORGONZOLA 5.70 Mozzarella, gorgonzola, crème blanche, graines de courges, tomates cerise, poivres
	CHICKEN RUN 5.70 Mozzarella, crème ricotta, filet de poulet, pleurotes, Champignon de paris aigre doux et carpaccio de poulet mariné
	PARMA & RUCOLA 6.60 Mozzarella, salsa tomates San Mattéo, tomates, pesto. Quand elle sort du four : on pose roquette et jambon de parme
	REE'GIN'AAH 5.50 Tomates San Mattéo, jambon cuit aux herbes, mozzarella, champignons, tomates
	SALMONE & GARFUNKEL 6.80 Crème ricotta, pomme de terre, poivron al forno, tomates, cumin, Quand elle sort du four : on pose roquette et saumon gravlax, huile citronné
	TONY MERGUEZ & BOULETTE 6.80 Mozzarella, salsa chouchouka tomates/ poivrons, merguez, Boulette de bœuf, ricotta, menthe & zeste de citron,