







# Villa al Taglio « Con molto amore »

## I BUONI PRODUTTI

	<b>PROSCIUTO DI PARMA DOP E MELONE.....</b> 12.90 Le jambon Italien emblématique de Parme et melon charentais
	<b>BURRATA AL POMODORO.....</b> 8.90 Burrata onctueuse, sésames grillées, tomates confites aux herbes fraîches !
	<b>MOZZA DI BUFALA FRITTA.....</b> 9.20 Mozzarella frit sur un coulis de tomate San Mattéo et son pesto

## ANTIPASTI




	<b>FRITTO MISTO.....</b> 11.90 Encornets, crevettes et saumon frits bien crousty et mayonnaise aux aromates et citron
	<b>TRIO DE PIZZA FRITTA.....</b> 8.10 Découverte de pizza frita : Tomate, <b>bufala</b> basilic / Ricotta, <b>mortadella</b> et pesto pistache / Tomate, <b>saumon</b> à l'aneth
	<b>BRUSCHETTA VEGETARIANA.....</b> 8.00 bruschetta dorée, tomates, mozzarella et basilic

## SALADES

<b>ITALIAN SALADE CAESAR.....</b> 14.50 Cœur de sucrine, lardons dorés, poulet mariné, tomates séchées & cerises, croutons, mozza, copeaux de grana, basilic, sauce caesar
<b>INSALATA DI SALMONE.....</b> 16.50 Gravlax de saumon à l'aneth, marinade citron & fenouil, sucrine, noix de cajou, crème montée, croutons dorés et petits légumes
<b>INSALATA VILLA AL TAGLIO.....</b> 14.50 Salade et ses nuggets de poulet maison, tomates, avocat frit, pastèque, figues marinées, chips de fromage

## PLANCHA EAT...ALY







PETITE pour 2 ou solo | GRANDE

	<b>PIATTO MISTI.....</b> 15.70 22.70 Le meilleur de la charcuterie & fromages italien
	<b>PIATTO DI SALUMI.....</b> 14.70 21.70 Le meilleur de la charcuterie italienne
	<b>PIATTO DI FORMAGGI.....</b> 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 et ....fait maison

	<b>POMODORO E CUORE DE BURRATA.....</b> 13.90 Fettucine aux tomates San Mattéo, cœur de burrata, pesto basilic
	<b>PAPPARDELLE E AGNELLO.....</b> 17.50 Pappardelle, agneau confit à la menthe/persil, aubergines fondantes, tomates San Mattéo et ricotta
	<b>LASAGNA AL RAGÙ.....</b> 15.20 Lasagne à la bolognese aux trois viandes « il classico e basta »
	<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ CON TRE CARNI.....</b> 14.90 Tagliatelle & démente salsa bolognese aux trois viandes
	<b>PASTA CASARECCE PRIMAVERA E BUFALA.....</b> 15.90 Pâtes roulées sur elles-mêmes en « S » lovées dans une salsa verde, petits légumes de saison et bufala et pesto alla trapanese
	<b>TAGLIATELLE ALLA CARBONARA.....</b> 15.60 Tagliatelle, lardons, pancetta, jaune d'œuf, pecorino, parmesan, poivres noir, oignons rouges
	<b>TARTUFO E PROSCIUTTO COTTO.....</b> 18.70 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*

	<b>SUGGESTION DU <i>Big Chef</i> demandez nous ou cf. Ardoise.....</b> 15.50
	<b>MELANZANA E CUORE FILANTE DI MOZZA.....</b> 14.70 Gratin veggie super fondant aux aubergines confites, tomates San Mattéo, mozzarella, parmesan, basilic
	<b>DORADA ALLA PLANCHA E GAMBERONI.....</b> 18.90 Dorade royale levé en filet crevettes décortiquées, légumes rôtis, écrasé de pomme de terre aux zestes de citron et salsa verde
	<b>RAVIOLI DI MELANZANA E SALMONE.....</b> 17.20 Ravioles d'aubergine à la ricotta, tomate, cœur de burrata et saumon mariné aux herbes
	<b>TRIPPA ALLA BUSECCA.....</b> 18.50 Derrière le nom de busecca se cachent des tripes cuisinées avec du cochon, des haricots blanc et rouges, des légumes et herbes aromatiques. Une recette typique pour les lovers des abats.
	<b>BIG BURGER SAPORI ITALIANI.....</b> 18.70 Bœuf haché, pain foccacia, mozza fondante, pancetta grillée, mortadella, tomates, salade, oignon, ricotta, basilic, pdt grenaille
	<b>FRANCK LE BŒUF.....</b> 20.50 Tagliata de bœuf à la plancha, romarin, huile de truffe, copeaux de grana, tomates confites, pommes grenailles, roquette
	<b>RIBS ALLA MILANESE... Avec les doigts c'est meilleur .....</b> 17.50 Travers de porc croustillant à la milanaise, beurre persillé, sauce tomate, posés sur une salade verte et pomme de terre dorées.
	<b>TARTARE DI MANZO E TARTUFO.....</b> 19.50 Tartare de bœuf tout soleil à la truffe d'été, tomates confites, câpres, olives, oignons rouges, roquette & grana padano, pommes grenailles

## VENTE FLASH MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Entrée plat ou Plat dessert 16€ ou Menu complet 20€

SALADE ITALIENE « à la carte petite 8.10 grande 15.20 »  
(Salade, tomate, mozza, artichaut à la romaine, poivron, melon, 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 !**

Fermentation au levain, une très haute hydratation.  
Comme à Rome, Panachez-les !!! - Prix à la part 10X15 cm +/-

## Recommandation 1 part en entrée et 2 en plat

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

 : Coup de cœur  : contient du porc  : Veggie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé buvez avec modération | Prix nets-Service compris- T.V.A. Incluse | Chèques non acceptés | Liste des allergènes disponible demandez là ou sur villaaltaglio.f

| Viande de bœuf origine : né et abattu en FRANCE | Viande Ovine : né et abattu au ROYAUME UNI | Viande de Veau né et abattu PAYS BAS | Viande de Volaille né et abattu en BELGIQUE | Viande de Porc né et abattu en FRANCE