

Villa al Taglio **VENTE A EMPORTER**

02.31.34.89.89

Retrait sur place 12h00 15h00 17h45/21h00 Sauf le dimanche et lundi

ENTREES

7.80€... DUO DI SALAMI : salami toscan au fenouil et salami de Calabre aux piments rouges

8.90€... BURRATA : 125gr de burrata onctueuse, sésames grillées, tomates confites aux herbes fraîches !

13.00€... PIATTO DI SALUMI : assortiment de charcuterie italienne

11.00€... PIATTO DI FORMAGGI : assortiment de fromage italien

14.00€... PIATTO MISTI : assortiment de charcuterie et de fromage italien

9.00€... ANTIPASTI : artichaut à la romaine, poivron farcie fromage, grosses olives vertes, poivrons grillées, parmesan, tomates séchées et cerises, salade

10.10€... PARMA E MELON : Quand le melon rencontre la douceur du jambon de Parme

11.40€... INSALATA LADY CAPRESE : Salade de tomates, mozzarella, huile d'olive et son pesto basilic

13.50€... POKE BOWL RITALE : Riz, burrata, poivrons et artichauts marinées, tomates mix, melon, haricots plats, crème ricotta, huile citron, balsamique blanc et pistou

14.50€... POKE BOWL GAMBERETTO : Riz, crevettes marinées, mangue, avocat, concombre, mix carotte, haricots plats, crème ricotta, huile citron, balsamique blanc

PATES FRAICHES MAISON à cuire Sachet de **500 gr 4.50€**

TAGLIATELLE - FETTICINE - CASARECCE (Pâtes roulées sur elles-mêmes en « S »)

Sauce tomate napolitaine **3.00 les 500gr**

Sauce bolognaise aux trois viandes (veau, porc, bœuf) **6.00 les 500gr**

PATES FRAICHES MAISON cuisinées

12.90€... POMODORO : Fettucine aux tomates San Marzano, cœur de burrata, pesto basilic

16.50€... PAPPARDELLE E AGNELLO : Pappardelle, agneau confit à la menthe/persil, aubergines fondantes, tomates San Marzano et ricotta

13.90€... TAGLIATELLE AL RAGÙ : Tagliatelle & démente salsa bolognaise aux trois viandes

14.90€... PASTA CASARECCE VEGGIE E BURRATA : Pâtes roulées sur elles-mêmes en « S » lovées dans une sauce verte au basilic, mozzarella di Bufala juste posée dessus et mix de tomates et petits légumes

17.70€... TARTUFO : Nos pâtes fraîches au mascarpone et crème champi/truffe d'été, Chiffonnade de jambon cuit aux herbes, râpé de provolone

14.20€... LASAGNA AL RAGÙ : Lasagne à la bolognaise aux trois viandes « il classico e basta »

PLATS

12.70€... MELANZANA : Gratin veggie super fondant aux aubergines confites, tomates San Marzano, mozzarella, parmesan, basilica

17.90€... POISSON ALLA PLANCHIA : Dorade royale levé en filet, crevettes décortiquées, légumes rôtis, écrasé de pomme de terre aux zestes de citron et salsa verde

17.10€... PORC QUE TU M'AIMES Poitrine sexy fondante fromagi talegio coulant, sauce tomate aux cèpes séchés et champignons, pommes de terre sautées

17.50€... TARTARE DI MANZO : Tartare de bœuf tout soleil, tomates confites, câpres, anchois, olives, oignons rouges, roquette & parmesan, pommes grenailles dorées

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 Marzano, tomates & basilic	
BUFFALA BILL	6.20€
Mozzarella di buffala, salsa tomates San Marzano, tomates, mozzarella, pancetta & basilic	
SALMONE & GARFUNKEL	6.80€
Crème ricotta, pomme de terre, poivrons al forno, tomates, cumin, Quand elle sort du four : on pose roquette et saumon mariné gravlax	
MISS VEGGIE	5.25€
Mozzarella, tomates, courgettes, aubergines, mix de poivrons	
EMIL'...GORGONZOLA	5.00€
Mozzarella, gorgonzola, pécorino, ricotta, tomates, poivres du moulin	
PARMA & RUCOLA	6.60€
Mozzarella, salsa tomates San Marzano, tomates, pesto. Quand elle sort du four : on pose roquette et jambon de parme	
REE'GIN'AAH	5.50€
Tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, mozzarella, champignons, tomates	
CHICKEN RUN	5.70€
Mozzarella, crème ricotta, filet de poulet, pleurotes, Champignon de paris aigre doux et carpaccio de poulet mariné	

SERVIES CHAUDES OU A RECHAUFFER Th°8 four chaud bas du four 6/7mn

DESSERTS

CROSTATATA DI LAMPONI AL CIOCCOLATO BIANCO.....**8.30€** Tarte sablée frangipane, ganache chocolat blanc, framboises et cacahuètes caramélisées

PISTACCHIO**8.30€** Un financier pistache, une réduction de cerises amarena et fraises le tout avec une crème gourmande à la pistache

MACEDONIA DI FRUTA FRESCA.....**8.00€** Jolie salade de fruits et mini madeleine

IL TIRAMISU il classico e basta.....**7.50€**

MOUSSE AL CIOCCOLATO.....**8.00€** Belle mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat, praliné et cacahuètes caramélisées, chantilly

FRAGOLA CON PANNA.....**8.00€** Fraise et crème au mascarpone, mini madeleine

Boissons :

PETILLANTS:Lambrusco Rouge ou rose 16.00€ Prosecco 26.00€

ROUGES 75CL: Chianti 26.20€ Montepulciano 17.60€ Valpolicella 23.90€

BLANCS 75CL: Frascati 19.90€ Soave 17.20€ Orvieto 26.20€ Zibibbo (liquoreux) 26.90€

ROSES 75CL: Bardolino 17.00€ Pinot Grigio 21.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé buvez avec modération | Prix nets-Service compris- T.V.A. Incluse | Chèques non acceptés |

| Viande de bœuf origine : né et abattu en FRANCE | Liste des allergènes disponible demandez là ou sur villaaltaglio.fr