

Nos Desserts Maison

MOUSSE AU CHOCOLAT

7€

PANNA COTTA VANILLE

Accompagnée de son coulis du moment.

7€

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

8€

TIRAMISU CAFÉ

8€

NUTELLINES

Pâte à pizza garnie de NUTELLA et noisettes torréfiées.

9€

CAFÉ GOURMAND

Café ou thé et ses mignardises.

9€

Nos Glaces Artisanales

COUPE 1 BOULE 2,50€

COUPE 2 BOULES 4,50€

COUPE 3 BOULES 6€

TOPPING 1€

Coulis et crème fouettée sucrée.

NOS PARFUMS AU CHOIX :

Vanille de Madagascar, Café, Citron Basilic, Chocolat noir, Caramel beurre salé, Fraise, Spéculoos, Stracciatella, Passion, Mangue-orange sanguine, Rhum raisin, Chartreuse.

Nos Coupes Gourmandes

LA VILLA

1 boule crème glacée stracciatella, 1 boule crème glacée vanille de Madagascar, 1 boule crème glacée chocolat noir, nappage caramel beurre salé, crème fouettée sucrée.

8,50€

LA JALIOROMAINE

1 boule crème glacée caramel beurre salé, 1 boule crème glacée spéculoos, 1 boule crème glacée chocolat noir, nappage caramel beurre salé, crème fouettée sucrée.

8,50€

L'EXOTIQUE

1 boule sorbet mangue-orange sanguine, 1 boule sorbet passion, 1 boule citron basilic, coulis de fruits exotiques, crème fouettée sucrée.

8,50€

AFFOGATO

1 café expresso, 1 boule de crème glacée vanille de Madagascar, crème fouettée sucrée, caramel beurre salé.

5,90€



LA CARTE

Apéritifs

(Nos apéritifs à partager)

CARTE AFTERWORK

L'ICONIQUE MARGHERITA

Pizza coupée en 8 parts : sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic et origan.

11€

BRUSH'APÉRO

Pain foccacia, huile d'olive, mozzarella fior di latte. Après cuisson : roquette, jambon cru, copeaux de parmesan et crème de vinaigre balsamique.

14,50€

JAMBON CRU (16/18 mois d'affinage) environ 150g	8€	ARANCINI DU MOMENT (boulette de risotto frit)	9€
JAMBON BLANC TRUFFÉ environ 150g	8€	MORTADELLE À LA PISTACHE IGP environ 150g	7,50€
BURRATA PESTO	6€	BURRATA TARTUFO	7,50€
ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES	5€		

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Assortiment de charcuteries du moment.

18,50€

PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuteries et fromages du moment.

23€

Nos Salades

LA BURRATINA

Mélange de salades, jambon cru, tomates confites, assaisonnement huile d'olive et crème balsamique, burrata crémeuse 125g, pesto, copeaux de parmesan. (option végétarienne : la charcuterie est remplacée par des légumes grillés).

16,50€

CROUSTI'CESAR

Poulet croustillant, mélange de salades, copeaux de parmesan, sauce César, croutons et tomates confites.

15€

Nos Plats Gratifiés au Feu de Bois

LASAGNE AU BŒUF DE «LA VILLA» GRATINÉE AU FEU DE BOIS

Bolognaise maison, béchamel et mozzarella fior di latte.

Sublimez nos lasagnes avec la stracciatella fondante +3,50€.

16€

GRATIN DE RAVIOLES DE SAISON

(recette du moment voir ardoise)

17€

Nos Calzones Gourmandes

CLASSIQUE

Sauce tomate maison, jambon blanc, mozzarella fior di latte, champignons frais, œuf.

14€

GOURMANDE

Base crème fraîche, jambon blanc, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre frais, talleggio.

14,50€

LA CALZONE DU CHEF

Sauce tomate maison, jambon blanc, mozzarella fior di latte. Après cuisson : roquette, burrata (125g), huile d'olive.

16,50€

Notre Plat Signature

L'INCONTOURNABLE DE LA «VILLA» LE MARCELLINO

Chausson fourré au Saint Marcellin IGP sur son lit de jambon blanc. Après cuisson : miel de fleurs et noix concassées (servi avec une petite salade verte).

15€

Prix nets en euros - Service compris - Liste des produits contenant des allergènes disponible.

Nos Pizzas Classiques

PIZZA "DES KIDS" : Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc.

Après cuisson : tomates cerises, huile d'olive et origan.

8€

MARGHERITA : Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic et origan

11€

BUFALA D.O.P. : Sauce tomate maison. Après cuisson : mozzarella di bufala D.O.P (125g),

huile d'olive, basilic frais.

14€

REINE DE LA VILLA : Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc,

champignons frais. Après cuisson : huile d'olive, origan.

13€

5 FROMAGES : Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre,

taleggio. Après cuisson : parmesan râpé.

14€

CHORIZO : Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, chorizo doux, poivrons marinés.

13,50€

PICCANTE : Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, spianata piccante. Après cuisson : stracciatella

tomates confites, huile d'olive et origan.

15€

VÉGÉTARIENNE : Sauce tomate maison, légumes marinés (aubergines, courgettes et poivrons)

Après cuisson : roquette, tomates confites, huile d'olive, stracciatella.

16€

BURGER : Sauce tomate maison, viande de boeuf hachée, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : sauce burger, oignons frits.

14,50€

PEPPERONI : Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, pepperoni et origan.

14€

BBQ : Sauce tomate maison, pepperoni, viande de boeuf hachée, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : sauce barbecue, oignons frits.

15€

CHÈVRE & MIEL : Base crème fraîche, mozzarella fior di latte,

chèvre frais. Après cuisson : miel de fleurs, noix concassées.

14€

CARBONARA : Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, pancetta.

Après cuisson : parmesan râpé, poivre noir, jaune d'œuf.

14,50€

RAVIOLE : Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, ravioles artisanales,

Saint Marcellin IGP. Après cuisson, jambon cru.

15€

POULETTE : Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet mariné, champignons frais,

poivrons marinés. Après cuisson : sauce fromagère.

14,50€

L'ALPAGE : Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, pancetta, taleggio,

pomme de terre cuisinées, confit d'oignons.

14,50€

Nos Pizzas Signature

LA VUNO : Sauce tomate maison. Après cuisson : feta AOP, oignons rouges, poivrons marinés,

olives taggiasche, huile d'olive, origan.

15,50€

ILLICO PESTO : Base crème de pesto, tomates cerises, mozzarella fior di latte. Après cuisson :

stracciatella, basilic, pignons de pin et huile d'olive.

16€

LA VILLA : Sauce tomate maison. Après cuisson : roquette, jambon cru, tomates confites, mozzarella di bufala

D.O.P, parmesan râpé, pesto.

16,50€

BURRATA : Sauce tomate maison. Après cuisson : roquette, burrata (125g), jambon cru, tomates

cerises, copeaux de parmesan râpé, crème de vinaigre balsamique.

17€

SAUMON : Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon, courgettes marinées,

chèvre frais. Après cuisson : aneth.

17€

PISTACHIO : Mozzarella fior di latte, huile d'olive. Après cuisson : mortadelle à la pistache IGP,

stracciatella, huile d'olive, éclats de pistache.

17,50€

TARTUFO : Crème à la truffe, mozzarella fior di latte. Après cuisson : roquette,

jambon blanc truffé, burrata (125g), huile de truffe.

18€

KING MARCEL : Crème à la truffe, mozzarella fior di latte, Saint Marcellin IGP. Après cuisson : speck fumé,

huile de noisette et noisettes torréfiées.

17€

LES EXTRAS

Oeuf +1€ / légumes et jambon blanc +1,50€ / jambon cru, speck, mortadelle à la pistache IGP, jambon blanc truffé +3€ / stracciatella, mozzarella di bufala D.O.P, burrata (125g), saumon +3,50€ (encore plus de suppléments disponibles sur demande.)

Prix nets en euros - Service compris - Liste des produits contenant des allergènes disponible.