

LA VILLA NONNA

— COCKTAILS —

AVEC ALCOOL

GOLDEN SPRITZ 8,5 <i>Le Spritz à paillettes</i>
APEROL SPRITZ 8,5 <i>Le Spritz de la Casa Magnoberta, Apertonik, prosecco, eau gazeuse</i>
MOJITO 9 <i>Rhum de Guadeloupe, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse</i>
PIÑA COLADA 8,5 <i>Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème, saveur coco</i>
SEX ON THE BEACH 8,5 <i>Vodka française, jus d'orange et d'ananas, saveur passion, papaye, pêche et melon</i>
BIKINI 8,5 <i>Tequila Mexicaine, gin, jus d'ananas, saveur pastèque, framboise et citron</i>
MOSCOW MULE 8,5 <i>Vodka française, ginger-beer, gingembre, concombre, citron vert, menthe fraîche</i>
COCKTAIL NONNA 5,2 <i>Prosecco, purée de pêche, grenadine</i>
COCKTAIL DU MOMENT 9

SANS ALCOOL

PARADISE DREAM 7 <i>Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche</i>
COCONUT KING 7 <i>Délice des îles au jus d'ananas, crème saveur coco</i>
CARIBBEAN SUN 7 <i>Tourbillon exotique au jus d'orange, saveurs mangue, passion, papaye et kiwi</i>
PURPLE 7 <i>Fusion pétillante à base de fraise, framboise, violette, mûre, cassis, citron vert, menthe fraîche</i>

— APÉRITIFS —

MOSCATTO D'ASTI 12 cl 4,8
COUPE DE PROSECCO 12 cl 4,5
KIR 12 cl 3,8 <i>Cassis, framboise, mûre, pêche, cerise</i>
KIR ROYAL 12 cl 4,6
MARSALA AMANDE 4 cl 4,5
MARTINI Blanc, rouge, rosé 7 cl 5,2
LILLET Blanc, rouge 7 cl 5,7
AMERICANO, CAMPARI 7 cl 5,9
SUZE, PORTO 4 cl 5,4
WHISKY RED LABEL 4 cl glace 6
WHISKY RED LABEL 4 cl soda 7,7
WHISKY ABERLOUR 12 ans 4 cl 9,3
BOURBON JACK DANIEL'S 4 cl glace 7,7
RHUM 4 cl glace 6,1
RHUM 4 cl soda 7,7
DON PAPA 4 cl 9,3

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
PORETTI 5° 4,4	5,5	7,5	
BIÈRE PRESSION DU MOMENT 5	6,1	8,7	
BALADIN NAZIONALE 6,5° 5	6,1	8,7	

BIÈRES BOUTEILLE

TOCCALMATTO AMBROSIA Blanche 4,5° 5,9
BIÈRE BOUTEILLE DÉCOUVERTE 7,3

— BOISSONS —

SOFTS

BALADIN COLA, BALADIN CEDRATA, ORANGINA, SCHWEPPE'S TONIC, SCHWEPPE'S AGRUM', ICE TEA PÊCHE, PERRIER 5,2 <i>Supplément sirop +0,10 €</i>
SIROP À L'EAU 3,3 <i>Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat</i>
JUS DE FRUITS 5,2 <i>Tomate, fraise, framboise, orange, ananas, pomme, abricot</i>
VITTEL, SAN PELLEGRINO 1L 5,8
BIÈRE SANS ALCOOL 4,8

LA VIA DEL TÈ THÉ/INFUSION

THÉ NOIR Il Mistero della Venere 3,7
THÉ VERT Romeo e Giulietta 3,8
THÉ VERT Menthe 3,8
THÉ OOLONG Il Sogno di Miche Iangelo 3,8
THÉ VERT Appuntamento sul Ponte Vecchio 3,8
TISANE Églantier, myrtille 3,9
TISANE Orange, cannelle, vanille 3,9

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO GIANELLO 1,9
DÉCAFÉINÉ 2
DOUBLE ESPRESSO 3,7
CAFÉ CRÈME 2,4
DOUBLE CRÈME 4,6
CHOCOLAT CHAUD MONBANA 3,9
CAFÉ VIENNOIS 4,9
CHOCOLAT VIENNOIS 5,2
CAPPUCCINO 5,2
IRISH COFFEE 8,5

EAU CASTALIE 50 cl 75 cl
Filtrée sur place, économique et écologique

PLATE 2,3 2,5

PÉTILLANTE 3,3 3,5

— APÉRITIFS —

À PARTAGER

	2 pers.	4 pers.	6 pers.
PLATEAU ANTIPASTI 10 25			
<i>Jambon de parme, coppa, pancetta, saucisson, mortadelle, poivrons fourrés, involtini speck, artichauts marinés, gressin, roquette, mesclun, pecorino, câpres</i>			
PLATEAU DE CHARCUTERIE 7 13,5 19,5			
<i>Jambon de parme, coppa, pancetta, saucisson italien, gressins</i>			

— ENTRÉES —

SALADE DE POULPE 8,5			
<i>Pomme de terre, carotte, poulpe, ail, persil</i>			
BURRATA 8,5			
<i>Lit de salade, huile d'olive, pesto</i>			
ANCHOIS À LA CATALANE 8,5			
<i>Anchois, tomates, huile d'olive, mesclun</i>			

— BRUSCHETTAS DE NONNA —

Seul ou à partager

BRUSCHETTA BASILIC À L'AIL 12,5			
<i>Tomates, ail, basilic, salade verte</i>			
BRUSCHETTA ITALIENNE 13,5			
<i>Jambon de parme, huile d'olive, salade verte</i>			

— SALADES —

CESARE 14,9			
<i>Salade romaine, poulet pané, œuf, tomates, croûtons, sauce Caesar maison</i>			
LA NONNA 16,5			
<i>saumon fumé, avocat, tomate, câpres, oignons rouges, salade</i>			
PANZELLA 13,9			
<i>Tomate, poivron grillé, oignons, câpres, croûtons, pesto, copeaux de parmesan</i>			

— PIZZAS —

DEL MARE 16,9			
<i>Sauce tomate, saumon fumé, crème fraîche, mozzarella, origan</i>			
QUATRE FROMAGES 15,5			
<i>Sauce tomate, gorgonzola, pecorino, chèvre, mozzarella, origan</i>			
PROSCIUTTO 15,5			
<i>Sauce tomate, jambon italien, mozzarella, miel, roquette, origan, copeau de parmesan</i>			
NAPOLITAINE 14,5			
<i>Sauce tomate, mozzarella, olive, anchois, origan</i>			
4 SAISONS 14,5			
<i>Sauce tomate, mozzarella, artichaut, jambon blanc, olive, origan, tomates fraîches</i>			
CARBONARA 15,5			
<i>Crème fraîche, mozzarella, oignons, œuf, lardons</i>			
REGINA 13,5			
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan</i>			
MARGHERITA 12,9			
<i>Sauce tomate mozzarella, origan</i>			
TARTUFFO 18,9			
<i>Crème fraîche, mozzarella, champignons, duxelles de truffe d'été, origan</i>			
CALZONE 15,5			
<i>Tomates, mozzarella, jambon, œuf, salade, origan, champignons</i>			

— PATES —

Choisissez vos pâtes puis la sauce qui les accompagnera :

	GNOCCHI ou SPAGHETTI ou PENNE
BOLOGNAISE 13,5	
CARBONARA 14,5	
PESTO 13,5	
TARTUFFO 19,9	

— GRATINÉS —

LASAGNES BOLOGNAISES 14,9	
<i>Viande hachée, béchamel, salade</i>	
LASAGNES VÉGÉTARIENNES 13,5	
<i>Légumes de saison, béchamel, salade</i>	
PENNE GRAND-MÈRE 14,5	
<i>Sauce tomates, bolognaise, crème fraîche, champignons, mozzarella, jambon blanc, gratiné au four</i>	

— VIANDES & POISSONS —

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures aux choix : spaghetti, penne, gnocchi, salade, potatoes

BURGER ITALIEN 17,5	
<i>Viande de bœuf hachée, pesto, tomates, salade</i>	
CARPACCIO DE BŒUF PARMESAN 18	
<i>2^e assiette offerte sur demande Fines tranches fondantes, marinade huile d'olive, parmesan</i>	
ESCALOPE MILANAISE 19,5	
<i>Escalope de veau panée</i>	
ESCALOPE MARSALA 19,9	
<i>Escalope de veau, sauce Marsala aux champignons</i>	
ESCALOPE SALTIMBOCCA 20,5	
<i>Milanaise panée, jambon de Parme, gratiné au four, sauce napolitaine</i>	
ENTRECÔTE GRILLÉE 24	
<i>250 g, beurre Maître d'hôtel ou sauce au poivre ou gorgonzola</i>	
TARTARE ITALIEN 18	
<i>Saux tartare, parmesan râpé, œuf, pesto</i>	
TARTARE CLASSIQUE 17,9	
POISSON DU JOUR 17,9	
<i>Selon arrivage, voir ardoise</i>	

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Au P'tit Pétrin de St Sat

— Brushetta et pains —
Boulangerie, Au p'tit pétrin de St Sat



**ESSENTIEL
APICULTURE**

— Miel —
Essentiel apiculture, Les Pont de Cé

— FORMULE MIDI —

EN SEMAINE — SAUF JOURS FÉRIÉS

PLAT ... 12,5
PLAT + DESSERT ... 14,9
voir ardoise

PLATS

PLAT DU JOUR
ou PIZZA DU JOUR

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT
ou PANNA COTTA
ou DESSERT DU JOUR

— MENU BAMBINO —

8,9

SPAGHETTI AU JAMBON
ou LASAGNES
ou PIZZA MARGUERITA
fromage, sauce tomate

PANNA COTTA
ou GLACE 2 BOULES

SIROP À L'EAU
ou COCA-COLA
ou LIMONADE
ou ORANGINA

— FROMAGE —

ASSIETTE DE FROMAGES 7,5

— DESSERTS —

PANNA COTTA 7,5
Chocolat ou caramel

TIRAMISÙ AU CAFFÈ 7,8
Biscuit, mascarpone, café, amaretto, cacao

TIRAMISÙ AU CITRON 7,8
Biscuit, mascarpone, lait, amaretto, citron

CRÈME BRÛLÉE 7,9

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8,2
Moelleux au chocolat, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ GOURMET 8,5
*Dessert du jour, panna cotta, mini baba
au limoncello, mini moelleux au chocolat*

THÉ GOURMET 9,5

— GLACES —

NOS CRÈMES GLACÉES

*Vanille, stracciatella, citron, chocolat, fraise,
framboise, pistache, café, caramel*

1 BOULE 3

2 BOULES 5

3 BOULES 7

COUPE STRACCIATELLA 7,7
2 boules stracciatella, sauce chocolat, chantilly

COUPE PALERME 8,2
2 boules citron, limoncello, meringue italienne

COUPE BANOFFE 8,2
2 boules vanille, meringue, banane, caramel, chantilly

COUPE ESPRESSO 7,9
Glace vanille, glace café, espresso, chantilly

COUPE CIOCCOLATO 7,7
2 boules vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly

COUPE CAMELLO 7,7
Glace caramel, glace vanille, sauce caramel, chantilly

COUPE COLONEL 8
2 boules citron vert, vodka

— DIGESTIFS —

4 cl

MANDARICINO 6,9

LIMONCELLO 6,9

GRAPPA 7,5

GIN IT BOTANICAL *London Gin* 7,9

RHUM DON PAPA 9,3

RHUM JAMAICA MATHILDA *1 an* 8,9

VINS

ROSÉS

	12,5 cl	50cl	75cl
MONTEPULCIAIO MONCARO BIO	5,65	18,5	27
<i>Cépage : Montepulciano 100%</i>			
<i>Région Abruzzo — fruité cerise, pomme et herbacé</i>			
BARDOLINO CHIARETO ZONIN	6	19	29
<i>Cépage : Covina, Molinara, Rondinella</i>			
<i>Région Vénétie — arômes intenses de fraise, cerise, pomme verte — sec note épicée</i>			
LAMBORGHINI SANGUE DI MURIA UMBRIA	-	-	38
<i>Cépage : Sangiovese 100%</i>			
<i>Région Ombrie — floral avec une note d'abricot — minéral</i>			

ROUGES

	12,5 cl	50cl	75cl
NERO D'AVOLA BIO DOC	5	20	28
<i>Cépage : Cabernet</i>			
<i>Région Sicile — léger et fruité</i>			
SANGIOVESE MONTEPULCIAIO MONCARO	4,5	19	27
<i>Cépage : Sangiovese et Montepulciano</i>			
<i>Région Marches — robe rubis, doux, équilibré et léger — fruité de baie sauvage, cerise et note florale</i>			
BARDOLINO CLASSICO ZONIN	-	-	29
<i>Cépage : Corvina veronese 60% Rondinella 20%, Molisana 15%, Negrara 15%, fût de chêne</i>			
<i>Région Vénétie — rouge rubis nez intense délicate note florale et fruitée cerise rouge, corse tanin souple</i>			
UNANI RONCHI MONTIPAGANO	6,80	22	32
<i>Cépage : Montepulciano 100%</i>			
<i>Région Abruzzo — rouge rubis écarlate caractère fruité, équilibre entre les tanins la structure et l'acidité</i>			
CHIANTI RESERVA	-	-	48
<i>Cépage : Sangiovese</i>			
<i>Région Toscane — Castello di querceto, arôme intense volaille viande rouge</i>			
PRIMITIVO PUGLIA ZONIN DOC	-	-	41
<i>Cépage : Primitivo</i>			
<i>Région Pouilles — robe rouge bouquet intense de baies des bois épicés de vanille, tanin murs</i>			
SU'NICO IGT	-	-	42
<i>Cépage : bovale</i>			
<i>Région île de Sardaigne — bouquet très intense aromatique et charnu aux senteurs de fruits rouges note d'épices</i>			
CASTELLO DI QUERCETO	-	-	37
<i>Cépage : sangiovese et cabernet sauvignon</i>			
<i>Région Toscane — arôme de fruits rouges et noirs puissants en bouche</i>			
ETNA ROSSO DOC	-	-	45
<i>Cépage : nerello mascalese</i>			
<i>Région Sicile — le grand vin de Sicile soyeux, joli tanin</i>			
LAMBRUSCO VILLA CARDINI DOC	-	-	25
<i>Cépage : lambrusco salamino</i>			
<i>Région Emilia — vin mousseux fruité plaisant et persistant, idéal pour l'apéritif, pizzas et pâtes</i>			

BLANCS

	12,5 cl	50cl	75cl
TREBBIANO PASSERINA MONCARO IGT BIO	4,80	17	24
<i>Cépage : verdicchio</i>			
<i>Région Trebiano — frais et fruité</i>			
PINOT GRIGIO FRIULLI ZONIN DOC	-	-	29
<i>Cépage : 100 % pinot gris</i>			
<i>Région Vénétie et Frioul — idéal pour l'apéritif, pâte et légumes</i>			
CHIANTI QUERCETO	3,80	15,5	22
<i>Cépage : vernaccia di San Gimignano</i>			
<i>Région Toscane — vif et frais sur note de poire et de fruits d'été</i>			
MOSCATO D'ASTI CA BIANCA 5 % d'alcool	5,20	-	28
<i>Cépage : 100 % mascatel de grano menuda</i>			
<i>Région Piémont — Vin effervescent sucré, idéal pour l'apéritif et le dessert</i>			

PÉTILLANTS 75 cl

PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY	32
<i>Cépage : Glera 85%</i>	
<i>Région province de vénétie — bulle très fine et persistante bouquet délicat et élégante note de pomme citron et miel d'acacia</i>	
PROSECCO ROSE BACIO DELLA LUNA DOC	34
<i>Cépage : Glera</i>	
<i>Région Vénétie et Frioul — extra dry</i>	
PROSECCO LAMBORGHINI BRUT	40
<i>Cépage : Pinot blanc chardonnay</i>	
<i>Région Province de Trévise — fin intense et délicat, idéal pour l'apéritif, tapas et poissons</i>	
LAMBORGHINI THE LEGEND BRUT	60
<i>Cépage : Pinot noir</i>	
<i>Région Vénétie — méthode traditionnelle, fin et persistant intense et parfumée avec une note saline</i>	



Prix nets en euros, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.