

LA VILLA NONNA

*Après moult années à se prélasser au milieu des citronniers,
Nonna est de retour en Anjou pour le plus grand plaisir de nos papilles.*

*Des recettes traditionnelles pleines de gourmandise
et de finesse, concoctées avec de généreux produits de son
pays natal, vous attendent dans sa chaleureuse villa !
Dans sa calèche, de bonnes tomates et citrons remplis
de saveurs, des charcuteries et des fromages régaleront
jusqu'aux plus gourmands d'entre vous !*

*Nonna redécouvre la région avec effarement, en compagnie de ses marquis
toujours dévoués pour l'accompagner dans ses majestueux voyages.
Elle a réuni ses plus fidèles et sympathiques compagnons de route
pour vous accueillir et vous servir un moment unique dans sa villa.*

— DECOUVREZ — NOTRE SALLE À L'ÉTAGE

SÉMINAIRES

*Réunions et séminaires professionnels
près de Mûrs-Érigné. Réservez notre salle spécialement dédiée.*

ÉVÈNEMENTS

*Vous prévoyez un anniversaire, un enterrement de vie de jeune fille
(EVJF) ou un autre programme festif ? La Villa Nonna vous propose
de privatiser le restaurant. Nous organisons également des soirées
spéciales, en été comme en hiver, pour le plaisir de nos clients.*

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous proposons des plats à emporter pour
dégustez nos pizzas au bureau ou à la maison

NOS HORAIRES

Mardi, mercredi et dimanche : 12h – 14h30
Jeudi et vendredi : 12h – 14h30 & 19h – 22h
Samedi : 19h – 22h

— COCKTAILS — — APÉRITIFS —

AVEC ALCOOL

GOLDEN SPRITZ	9
<i>Le Spritz à paillettes</i>	
APEROL SPRITZ	9
<i>Aperol Spritz, prosecco, eau gazeuse</i>	
CAMPARI SPRITZ	9
<i>Campari, prosecco, eau gazeuse</i>	
MOJITO	9
<i>Rhum de Guadeloupe, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse</i>	
PIÑA COLADA	9
<i>Rhum de Guadeloupe, jus d'ananas, crème, saveur coco</i>	
SEX ON THE BEACH	9
<i>Vodka française, jus d'orange et d'ananas, saveur passion, papaye, pêche et melon</i>	
BIKINI	9
<i>Tequila Mexicaine, gin, jus d'ananas, saveur pastèque, framboise et citron</i>	
MOSCOW MULE	9
<i>Vodka française, ginger-beer, gingembre, concombre, citron vert, menthe fraîche</i>	
COCKTAIL NONNA	6,5
<i>Prosecco, purée de pêche, grenadine</i>	
COCKTAIL DU MOMENT	9

SANS ALCOOL

PARADISE DREAM	8
<i>Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche</i>	
COCONUT KING	8
<i>Délice des îles au jus d'ananas, crème saveur coco</i>	
CARIBBEAN SUN	8
<i>Tourbillon exotique au jus d'orange, saveurs mangue, passion, papaye et kiwi</i>	
PURPLE	8
<i>Fusion pétillante à base de fraise, framboise, violette, mûre, cassis, citron vert, menthe fraîche</i>	
VIRGIN SPRITZ	8
<i>Crodino, spritz sans alcool, eau gazeuse</i>	

COUPE DE PROSECCO 12 cl	5
KIR 12 cl	4,8
<i>Cassis, framboise, mûre, pêche, cerise, amaretto</i>	
KIR ROYAL 12 cl	5,5
MARSALA AMANDE 4 cl	5,5
MARTINI Blanc, rouge, rosé 7 cl	6,2
LILLET Blanc, rouge 7 cl	6,7
AMERICANO, CAMPARI 7 cl	7
SUZE, PORTO 4 cl	5,8
WHISKY RED LABEL 4 cl glace	6
WHISKY RED LABEL 4 cl soda	7,7
WHISKY ABERLOUR 10 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°	4,5	5,6	7,6
BIÈRE PRESSION du moment	5	6,1	8,7
BALADIN NAZIONALE 6,5°	5	6,1	8,7
PICON BIÈRE	5,1	6,2	8,8

BIÈRES BOUTEILLE

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

— BOISSONS —

SOFTS

BALADIN COLA, BALADIN CEDRATA, ORANGINA, SCHWEPES TONIC, SCHWEPES AGRUM', ICE TEA PÊCHE, PERRIER	5,5
<i>Supplément sirop +0,10 €</i>	
SIROP À L'EAU	3,5
<i>Fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, anis, framboise, kiwi, cerise, cassis, banane, noix de coco</i>	
JUS DE FRUITS	5,5
<i>Tomate, orange, ananas, 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
<i>Filtrée sur place, économique et écologique</i>		
PLATE	3,3	3,5
PÉTILLANTE	4,3	4,5

— APÉRITIFS —

À PARTAGER

2 pers.

4 pers.

6 pers.

PLATEAU ANTIPASTI	11	19	26
<i>Jambon de parme, coppa, pancetta, saucisson, poivrons fourrés, artichauts marinés, gressin, roquette, mesclun, parmesan, câpres</i>			
PLATEAU DE CHARCUTERIE	8	14,5	20,5
<i>Jambon de parme, coppa, pancetta, terrine de saison, saucisson italien, gressins</i>			

— BRUSCHETTAS DE NONNA —

Seul ou à partager

BRUSCHETTA ITALIENNE	14,5
<i>Sauce tomate, jambon, mozzarella, champignons, persillade</i>	
BRUSCHETTA CORTINA	15
<i>Crème fraîche, lardons, chèvre, mozzarella, persillade</i>	

— SALADES —

	Entrée	Plat
CESARE	8,5	15,9
<i>Salade romaine, poulet pané, œuf, tomates, croûtons, sauce Caesar maison</i>		
LA NONNA	9	16,5
<i>Saumon fumé, avocat, tomates, câpres, oignons rouges, salade, croûtons</i>		
PANZELLA	8	14,9
<i>Tomates, poivron grillé, oignons, câpres, croûtons, pesto, copeaux de parmesan</i>		
PARMA	8,5	15,9
<i>Salade, melon, jambon de parme, tomates, concombres, copeaux de parmesan</i>		
JOCONDE	8,5	15,9
<i>Salade, tomates, feta, concombres, poivrons verts, oignons, citron</i>		
CAPRI	9	16,5
<i>Salade, tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive, oignons frais ciselés</i>		

— PIZZAS —

DEL MARE	16,9
<i>Sauce tomate, saumon fumé, crème fraîche, mozzarella, origan</i>	
QUATRE FROMAGES	15,5
<i>Sauce tomate, gorgonzola, parmesan, 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>	
ROMA	15,5
<i>Sauce tomate, viande bolognaise, oignons, œuf, cheddar</i>	
CARBONARA	15,5
<i>Crème fraîche, mozzarella, oignons, œuf, lardons</i>	
REGINA	14,5
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan</i>	
MARGHERITA	13,9
<i>Sauce tomate mozzarella, origan</i>	
TARTUFFO	18,9
<i>Crème fraîche, mozzarella, champignons, duxelles de truffe d'été, origan</i>	
CALZONE	16,5
<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	14,5
CARBONARA	15,5
PESTO	14,5
TARTUFFO	19,9

— GRATINÉS —

LASAGNES BOLOGNAISES	15,9
<i>Viande hachée, béchamel, salade</i>	
PENNE GRAND-MÈRE	15,5
<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	17,5
<i>Steak haché, oignons, tomates, cheddar, salade</i>	
CARPACCIO DE BŒUF nature ou parmesan....	18
<i>2^e assiette offerte sur demande Fines tranches fondantes, marinade huile d'olive, parmesan</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 CLASSIQUE	17,9
TARTARE PARMESAN	18,9
POISSON DU JOUR selon arrivage, voir ardoise	

— FORMULE MIDI —

EN SEMAINE — SAUF JOURS FÉRIÉS

PLAT... 13,5
PLAT + DESSERT... 15,9
voir ardoise

PLATS

PLAT DU JOUR
ou PIZZA DU JOUR

DESSERTS

PANNA COTTA
ou DESSERT DU JOUR

— MENU BAMBINO —

8,9

SPAGHETTI CARBONARA
ou LASAGNES
ou PIZZA MARGHERITA
fromage, sauce tomate

PANNA COTTA
ou GLACE 2 BOULES

— FROMAGE —

ASSIETTE DE FROMAGES... 7,5

— GLACES —

NOS CRÈMES GLACÉES

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

— DESSERTS —

SALADE DE FRUITS *de saison*... 6,5
PANNA COTTA... 7,5
Chocolat ou caramel
TIRAMISÙ AU CAFFÈ... 7,8
Biscuit, mascarpone, café, amaretto, cacao
TIRAMISÙ AU CITRON... 7,8
Biscuit, mascarpone, sirop de limoncello, citron
CRÈME BRÛLÉE... 7,9
MOELLEUX AU CHOCOLAT... 8,2
Moelleux au chocolat, sauce chocolat, chantilly
CAFÉ GOURMET... 8,5
Assortiment de 4 mignardises
THÉ GOURMET... 9,5
Assortiment de 4 mignardises

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 CIOCCOLATO... 7,7
2 boules vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly
COUPE CARAMELLO... 7,7
Glace caramel, glace vanille, sauce caramel, chantilly
COUPE COLONEL... 8
2 boules citron vert, vodka
DAME BLANCHE... 7,7
2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
POIRE BELLE HÉLÈNE... 8,2
2 boules vanille, poire, sauce chocolat, chantilly
PÊCHE MELBA... 8,2
2 boules vanille, pêches, coulis de fruits rouges, chantilly

— DIGESTIFS —

4 cl

MANDARICINO... 7,9
LIMONCELLO... 7,9
GRAPPA... 8,5
GIN IT BOTANICAL *London Gin*... 8,9
RHUM 3 RIVIÈRES *Rhum blanc agricole 50°*... 9,3
RHUM DON PAPA... 9,3
RHUM JAMAICA MATHILDA *1 an*... 9,9

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Au P'tit Pétrin de St Sat

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



ESSENTIEL
APICULTURE

— Miel —
Essentiel apiculture, Les Ponts de Cé

— VINS —

ROSÉS

	12,5cl	50cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE EXCEPTION'L	5,2	21	31
<i>Les Vignobles de Ramatuelle</i>			
<i>Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah</i>			
<i>Région Provence</i>			
MONTEPULCIAO MONCARO BIO	4,9	19	28
<i>Cépage : Montepulciano 100%</i>			
<i>Région Abruzzo — fruité cerise, pomme et herbacé</i>			
BARDOLINO CHIARETO ZONIN	5,1	20,5	30
<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	-	-	39
<i>Cépage : Sangiovese 100 %</i>			
<i>Région Ombrie — floral avec une note d'abricot — minéral</i>			

ROUGES

	12,5cl	50cl	75cl
SANGIOVESE MONTEPULCIANO MONCARO	4,9	19	28
<i>Cépage : Sangiovese et Montepulciano</i>			
<i>Région Marches — robe rubis, doux, équilibré et léger — fruité de baie sauvage, cerise et note florale</i>			
NERO D'AVOLA BIO DOC	5	20	29
<i>Cépage : Cabernet</i>			
<i>Région Sicile — léger et fruité</i>			
BARBERA D'ASTI CONTI BUNEIS DOCG	5,1	20,5	30
<i>Cépage : 100% Barbera</i>			
<i>Région Piémont — puissant et savoureux après une attaque souple et fruitée</i>			
BARDOLINO CLASSICO ZONIN	5,1	20,5	30
<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	5,9	22,5	33
<i>Cépage : Montepulciano 100 %</i>			
<i>Région Abruzzo — rouge rubis écarlate caractère fruité, équilibre entre les tanins la structure et l'acidité</i>			
CASTELLO DI QUERCETO	-	-	38
<i>Cépage : sangiovese et grosso</i>			
<i>Région Toscane — arôme de fruits rouges et noirs puissants en bouche</i>			
PRIMITIVO PUGLIA ZONIN DOC	-	-	42
<i>Cépage : Primitivo</i>			
<i>Région Pouilles — robe rouge bouquet intense de baies des bois épicés de vanille, tanin murs</i>			
SU'NICO IGT	-	-	43
<i>Cépage : bovale</i>			
<i>Région île de Sardaigne — bouquet très intense aromatique et charnu aux senteurs de fruits rouges note d'épices</i>			
ETNA ROSSO DOC	-	-	46
<i>Cépage : nerello mascalese</i>			
<i>Région Sicile — le grand vin de Sicile soyeux, joli tanin</i>			
LAMBRUSCO VILLA CARDINI DOC	-	-	26
<i>Cépage : lambrusco salamino</i>			
<i>Région Emilia — vin mousseux fruité plaisant et persistant, idéal pour l'apéritif, pizzas et pâtes</i>			

BLANCS

	12,5cl	50cl	75cl
CHIANTI QUERCETO	4,2	16	23
<i>Cépage : vernaccia di San Gimignano</i>			
<i>Région Toscane — vif et frais sur note de poire et de fruits d'été</i>			
TREBBIANO PASSERINA MONCARO IGT BIO	4,4	17,2	25
<i>Cépage : verdicchio</i>			
<i>Région Trebbiano — frais et fruité</i>			
PINOT GRIGIO FRIULLI ZONIN DOC	-	-	30
<i>Cépage : 100 % pinot gris</i>			
<i>Région Vénétie et Frioul — idéal pour l'apéritif, pâte et légumes</i>			

PÉTILLANTS 75 cl

PROSECCO RICCADONNA EXTRA DRY	34
<i>Cépage : Glera 85%</i>	
<i>Région province de vénétien — bulle très fine et persistante bouquet délicat et élégante note de pomme citron et miel d'acacia</i>	
PROSECCO ROSE BACIO DELLA LUNA DOC	36
<i>Cépage : Glera</i>	
<i>Région Vénétie et Frioul — demie-sec</i>	
PROSECCO LAMBORGHINI BRUT	50
<i>Cépage : Pinot blanc chardonnay</i>	
<i>Région Province de Trévise — fin intense et délicat, idéal pour l'apéritif, tapas et poissons</i>	
La bouteille collector « Gold »	60

Prix nets en euros, service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



— SUGGESTIONS —