

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 déguster nos pizzas au bureau ou à la maison



NOUVEAU PARTENARIAT NONNA & FREYA

*Mangez sain, Mangez bien !
Nonna et Freya vous proposent des plats sains et équilibrés adaptés à votre vie moderne.*



Plus d'informations
sur freyaminceur.fr



NOS HORAIRES

Lundi, mardi, mercredi : 12h – 14h30
Jeudi et vendredi : 12h – 14h30 & 19h – 22h
Samedi : 19h – 22h

— COCKTAILS —

AVEC ALCOOL

LES PAILLETÉS

COLLECTOR	8,5
<i>Saveur pêche, vanille, mûre, prosecco, eau pétillante</i>	
GOLDEN SPRITZ	9
<i>Le Spritz à paillettes</i>	

LES MAISONS

NONNA	6,5
<i>Prosecco, purée de pêche, grenadine</i>	
BIKINI	9
<i>Tequila Mexicaine, gin, jus d'ananas, saveur pastèque, framboise et citron</i>	
VILLA	7,5
<i>Rhum, parfum abricot, citron, épices, jus d'orange</i>	

LES CLASSIQUES

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>	

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>	
PEACE AND LOVE	8
<i>Jus d'orange, jasmin, violette, hibiscus</i>	
VIRGIN SPRITZ	8
<i>Crodino, spritz sans alcool, eau gazeuse</i>	
VIRGIN MOJITO	8

— APÉRITIFS —

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
AMERICANO, CAMPARI 7 cl	7
SUZE, PORTO 4 cl	5,8
WHISKY 4cl	8,9
WHISKY 4 cl + SODA	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

BIÈRE BOUTEILLE DÉCOUVERTE	7,3
BIÈRE SANS ALCOOL	5,1



— APÉRITIFS FREYA —



EAU INFUSÉE DU JOUR .. 2,5	JUS DE TOMATES	5,5	PERRIER TRANCHE	5,8
-----------------------------------	-----------------------------	-----	------------------------------	-----

— BOISSONS —

SOFTS

BALADIN COLA, BALADIN CEDRATA, ORANGINA, SCHWEPES TONIC, SCHWEPES AGRUM', ICE TEA PÊCHE, PERRIER	5,5
<i>Supplément sirop ou tranche de citron +0,30 €</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, pomme</i>	
VITTEL, SAN PELLEGRINO 1l	5,8

BOISSONS CHAUDES

THÉ	3,8
INFUSION	3,9
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 DE CHARCUTERIE	8	14,5	20,5
<i>Jambon de parme, coppa, pancetta, terrine de saison, saucisson italien, gressins</i>			
PLATEAU FREYA ●	6,5	12	18,5
<i>Jambon de parme, champignon, amandes/ noisettes, chèvre frais</i>			
BRUSCHETTA ITALIENNE			14,5
<i>Sauce tomate, jambon italien, 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, crevettes, tomates, câpres, oignons rouges, salade, croûtons</i>		
PANZELLA	8	14,9
<i>Tomates, poivron, oignons, câpres, croûtons, pesto, copeaux de parmesan</i>		
CAMPANIA	8,5	15,9
<i>Salade, rillaud, champignons, oignons, toasts chèvre chaud</i>		

— PIZZAS —

QUATRE FROMAGES	15,5
<i>Sauce tomate, gorgonzola, reblochon, chèvre, mozzarella, origan, olives</i>	
CARBONARA	15,5
<i>Crème fraîche, mozzarella, oignons, œuf, lardons</i>	
REGINA	14,5
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan, olives</i>	
MARGHERITA	13,9
<i>Sauce tomate mozzarella, origan</i>	
CALZONE	16,5
<i>Tomates, mozzarella, jambon, œuf, salade, origan, champignons</i>	
LA VILLA	15,5
<i>Sauce tomate, chèvre, noix, miel, jambon de parme</i>	
VINCI	16,5
<i>Crème fraîche moutardée, rillaud, oignons, champignons</i>	
PICANTE	15,5
<i>Sauce tomate, chorizo, poivrons, oignons, olives, tabasco</i>	

— GRATINÉS —

LASAGNES BOLOGNAISES	15,9
<i>Viande hachée, béchamel, salade</i>	
PENNE DE LA MAMA	15,5
<i>Crème fraîche, penne, jambon blanc, champignons, reblochon</i>	

— PATES —

Choisissez vos pâtes puis la sauce qui les accompagnera :

SPAGHETTI ou PENNE

BOLOGNAISE	14,5
CARBONARA	15,5
PESTO	14,5

— VIANDES & POISSONS —

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures aux choix : spaghetti, penne, frites, salade, risotto et sauces aux choix : poivre ou échalote

BURGER	17,5
<i>Steak haché, oignons, tomates, cheddar, salade</i>	
BURGER «TRENTINE»	18,5
<i>Steak haché, oignons, tomates, pancetta, reblochon</i>	
CARPACCIO DE BŒUF ●	
<i>2^e assiette offerte sur demande, fines tranches fondantes, marinade huile d'olive</i>	
<i>Nature</i>	17,5
<i>Parmesan</i>	18
<i>3 poivres</i>	18
<i>Pesto</i>	18
ESCALOPE MARSALA 180 g	19,9
<i>Escalope de veau, sauce Marsala aux champignons</i>	
ESCALOPE SALTIMBOCCA 180 g	20,5
<i>Milanaise panée, jambon de Parme, gratiné au four, sauce napolitaine</i>	
RISOTTO	16
<i>Champignons, jambon de parme, parmesan</i>	
ENTRECÔTE GRILLÉE ● 250 g	24
BAVETTE D'ALOYAU ● 180 g	18,5
TARTARE CLASSIQUE ● ou PARMESAN	17,9
PAVÉ DE SAUMON ●	19,9
<i>Sauce beurre blanc, risotto</i>	
SUGGESTION POISSON selon arrivage	
<i>Voir ardoise</i>	

MÉTHODE FREYA

Freya prend en compte votre vie sociale.
Faites vous plaisir au restaurant
tout en prenant soin de vous !

Les plats marqués par cette pastille ●
existent en version diététique FREYA
Faites votre choix !



— 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 MARGUERITA
fromage, sauce tomate

PANNA COTTA
ou GLACE 2 BOULES

— FROMAGE —

ASSIETTE DE FROMAGES 7,5

— DESSERTS —

PANNA COTTA 7,5
Chocolat, caramel ou fruits rouges

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

LA NOCE 7
Gâteau pomme, cannelle, noix, coulis de caramel

CAFÉ GOURMET 8,5
Assortiment de 4 mignardises

THÉ GOURMET 9,5
Assortiment de 4 mignardises

FRUIT DE SAISON AU FOUR ● 5,5

— 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 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>			
BARDOLOINO 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 MONTEPULCIAO 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
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	4,8	18,50	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 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	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.

