

L'huile pimentée n'est pas recommandée sur les pizzas. Elle est même déconseillée avec les produits fins comme le jambon de Parme ou la Bresaola. Pour relever le goût de la pizza sans altérer la qualité de ses ingrédients, choisissez notre huile d'olives extra-vierge que votre serveur se fera un plaisir de vous apporter.

Sirena ^{*°} (la Sirène) Tomate, noix de Saint-Jacques, crevettes, ail, tomates cerise, citron, origan (+5,0 au menu) 17,5	Burrata (fromage des pouilles) Tomate, Burrata, pistou de basilic, tomate fraîche, olives, Grana, origan. (+2,0 au menu) 15,0	Contadina (la Paysanne) Tomate, Mozzarella, cèpes, roquette, tomate fraîche, jambon, œuf, Grana, origan. (+1,0 au menu) 14,0
Valtellina (Viande des Grisons) Mozzarella et tomate fraîches, Bresaola, Viande des Grisons à l'italienne, salade roquette, huile d'olive, Grana, origan. (+3,0 au menu) 16,0	Mattarella (la Folle) Tomate, oeuif, Mozzarella, champignons, artichaut, jambon cuit, sauce piquante italienne, olives, Grana, origan. (+1,0 au menu) 14,0	Mediterranea (la Méditerranéenne) Tomate, aubergine grillée, fromage de chèvre, tomate fraîche, olives, Grana, origan, basilic. 13,0
Margherita (la Marguerite) Tomate, Mozzarella, origan, Grana, origan. 11,5	Regina (la Reine) Tomate, Mozzarella, champignons, jambon cuit, Grana, origan. 12,5	Quattro Stagioni (4 saisons) Tomate, Mozzarella, champignons, artichaut, jambon ou thon, câpres, olives, Grana, origan. 13,5

*° selon la saison et la provenance des produits, il se peut que les crevettes et/ou les noix de St-Jacques nous parviennent sous forme surgelée.

PIZZA
ERRATUM

Au nom de la restauration italienne et de ses origines, nous tenons à défaire une idée fautive : le Peperoni n'est pas une saucisse piquante, c'est bien la traduction du bien connu Poivron. Merci de véhiculer cette correction nécessaire pour éliminer une distorsion venue d'outre-atlantique.

VILLA MEDICI DA NAPOLI



Notre carte 2022

Plus que jamais fidèle à nos principes : Pas de surgelés, produits frais du marché à 99%. Toutes les préparations sont faites sur place par nos équipes de cuisine.

Nous méritons donc bien notre label « Fait Maison », qui depuis le décret du 6 mai 2015 témoigne véritablement d'une différence qualitative pour le consommateur.



Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger ! Nous prêtons attention aux allergies de nos clients
Liste des allergènes : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ...) crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeuf, poissons et produits à base de poisson, arachides et produits à base d'arachide, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...) céleri et produits à base de céleri, moutarde et produit à base de moutarde, graine de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produit à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusque.

VINI

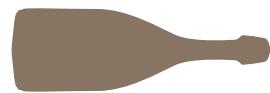
VERRE
& CARAFE



		15cl.	25cl.	50cl.
rosés	Lacrima Rosa	7,5	13,5	25,0
	Botticello rosé	5,0	8,0	12,0
blancs	Botticello blanc	5,0	8,0	12,0
	Chardonnay di Sicilia	7,0	11,5	21,5
rouges	Barbaresco L. Giordano	9,0	16,5	31,0
	Merlot di Sicilia	7,0	11,5	21,5
	Botticello rouge	5,0	8,0	12,0
	Curatolo Zibibbo (Vin doux)	7,5	12,5	24,0
	Lambrusco rosé (sec ou doux)	6,0	10,5	18,0
	Moscato d'asti (Vin sucré)	6,0	11,0	18,5

SPUMANTI

MOUSSEUX
& CHAMPAGNES



Moscato d'asti (Vin sucré) bouteille 75 cl	29,0
Asti Spumante doux bouteille 75cl	22,5
Prosecco bouteille 75cl	25,5
Ferrari Brut méthode traditionnelle bouteille 75cl	49,0
Champagne Moët & Chandon bouteille 75cl	79,0
Champagne Moët & Chandon bouteille 37,5cl	45,0
Champagne Cellier Brut bouteille 75cl	47,0
Champagne Cellier Brut bouteille 37,5cl	25,5

Paiement par C.B. ou chèque accepté à partir de 15€, pas de monnaie rendue sur les titres restaurant :
Tickets restaurant, Chèques déjeuner, Chèque restaurant, Chèque vacances, Chèque de table. 2 titres par personne maximum. Prix nets.

PIZZA

Campagnola

(La Campagnarde)
Tomate, fromage à pizza,
champignons, oeuf, oignons,
saucisse piquante,
Grana, origan.

14,0

Pizzetta

(au choix)
Marguerite, Reine,
Vulcanica ou Méditerranéa.
(pizza petit format accompagnée
de sa salade de tomate)

13,0

Parmigiana

(La Parmesane)
Tomate, Mozzarella, fromages
Fontina et Taleggio, jambon
de Parme, crème d'olives,
oeuf, artichaut, Grana, basilic,
origan. (+4,0 au menu)

17,0

«Milano»

(La «Milan»)
Tomate asséchée,
Mozzarella, aubergine,
artichaut, crème d'olives,
poivron grillé, sauce tomate,
Grana, basilic, origan.

14,0

Rucola e Parma

(Roquette et Parme)
Mozzarella, jambon de
Parme, salade roquette,
huile d'olives, Grana,
origan. (+2,0 au menu)

16,0

Formaggiera

(La Fromagère)
Tomate, Mozzarella,
fromages Taleggio, Fontina
et Gorgonzola, Grana,
origan.

13,5

Vulcanica

(La Volcanique)
Tomate, Mozzarella,
3 saucissons italiens :
Coppa, Spianata, saucisse
calabraise piquante, Grana,
origan.

14,0

Il Calzone

(La Refermée)
Tomate, Mozzarella,
champignons, jambon
cuit, jaune d'oeuf, Grana,
origan.

13,0

Raffinata

(La Raffinée)
Crème d'artichauts, Scamorza
(fromage fumé), artichaut,
tomates cerise, oeuf, Speck
(salaison fumée), Grana, origan.
(+1,0 au menu)

14,5

Suppléments Bresaola
et jambon de Parme : 5,0

Autre charcuterie : 3,0
Autres ingrédients et fromage Grana rapé : 2,0

PASTE

CLASSICHE

LES PÂTES CLASSIQUES

Lasagne alla Bolognese	14,0
Fettucine alla Carbonara	13,0
Spaghetti alla Bolognese	13,0
Pennette ai 4 Formaggi	13,0
Fettucine ai 3 Pomodori	12,0
Spaghetti Aglio e Olio	12,0
Penne All Arrabiata	12,0

CARNE

& PESCE

VIANDES & POISSONS

Nos plats sont servis sans ou avec garniture :	sans	avec
Bistecca dell'Estate	17,5	20,5
Entrecôte grillée sur un lit de roquette et lamelles de Grana (+4,0 au menu)		
Scaloppina alla Milanese	13,0	16,0
Escalope de veau panée et poêlée à l'huile		
Scaloppina al Limone	14,0	17,0
Escalope de veau poêlée au jus de citron		
Osso Buco	18,0	21,0
Jarret de veau cuit dans ses légumes du jardin à la sauce aux cèpes (+4,0 au menu)		

Garnitures au choix : pâtes fraîches, polenta, pommes frites, riz, pommes vapeur, haricots verts frais ou salade verte.

Garniture supplémentaire : 6,0

APERITI

TIVI

APÉRITIFS

Farandola di Caviale
crème d'olives,
d'avocat et d'artichaut
& pain grillé à l'ail.

8,5



Prosecco Mousseux sec italien au verre	7,0
Spritz Aperol et Prosecco	8,0
Malandrino Whisky et liqueur Amaretto.	8,5
Cocktail Medici	7,0
Prosecco et sa crème au cassis, mûre, pêche ou fraises des bois	
Cocktail Napoli	7,0
Prosecco et sa liqueur de citron de Calabre.	
Americano, Marsala œuf ou amande	6,0
Martini, Ricard, Porto	6,0
Kir Vin blanc Soave et sa crème au cassis, mûre ou pêche	6,0
Jus de fruits et nectars Granini ananas, abricot, orange, pamplemousse, pomme ou tomate 25cl.	5,0
Cocktail Paradiso Jus de fruits, non alcoolisé.	6,0
Whisky J&B	8,0
Whisky Jack Daniel's	9,5
Negroni Gin, Martini rouge et Campari	8,0
Mojito	8,0
Virgin mojito	8,0
Virgin Spritz	7,0

Contenance de la verrerie : Alcools : 4 cl. – Apéritifs, vins cuits : 5 cl. – Anis : 2,5 cl. – Whisky : 4 cl.
Cocktails et jus sans alcool : 20cl. – Cocktail avec alcool : 15cl.

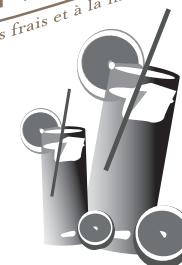
BIBITE

FRESCHE

BOISSONS FRAÎCHES



6,0
30cl.



Perrier 33cl. Ice Tea 25cl.	4,0
Coca-Cola, Light, Zéro 33cl.	4,0
Schweppes, Orangina,	4,0
Limonade 25cl.	4,0
Moretti, Peroni 33cl.	6,0
Jus d'orange pressé 20cl.	7,0
Pression 25cl.	4,5
Pression 50cl.	8,0
Bière sans alcool	5,0
Panache, Monaco 25cl.	5,0
Panache, Monaco 50cl.	8,0
½ Badoit, Ferrarelle, ou San Pellegrino	4,0
Litre Badoit, Ferrarelle, ou San Pellegrino	5,5
Evian litre	5,0
Evian ½ litre	3,5

ANTI PASTI

ENTREES

PRIMI

Peperoni al Forno 11,0
poivrons grillés au four
assaisonnés à l'ail,
huile d'olives,
basilic et câpres.

Scampi e Calamari fritti 12,0
beignets de crevettes et
anneaux de calamars frits
et leur mayonnaise.

Crostino alla Mozzarella 10,0
pain grillé parfumé à l'ail
agrémenté de Mozzarella
et de tomate.

Crostino Mozzarella e Parma 13,0
pain grillé parfumé à l'ail
agrémenté de Mozzarella,
tomate et jambon de parme.

Felino e Grana 11,0
rochers de Grana
accompagnés
de tranches de
saucisson typique.

Farandola di Caviale 8,5
en accompagnement
de vos apéritifs ou en entrée :
crème d'olives, de tomate
asséchée et d'artichaut et
leur pain grillé à l'ail.

La Dolce Vita 26,0
Assortiment de charcuteries,
artichaut à la Romaine,
tomates asséchées, poivron
au four, mozzarella bufala,
parmesan, olive sicilienne, etc...
À partager dans une ambiance
100% Italienne .

CARPACCIO

E SALUMI **PRIMI**

CARPACCIOS & CHARCUTERIE

Carpaccio di Bue 13,5
Carpaccio de bœuf,
Grana, roquette,
huile d'olive.

Tavolozza di Salumi 16,0
Assortiment de
charcuteries :
Spianata douce,
Felino, Coppa,
Jambon San Danièle.

SOLISTI

LES SOLISTES

En provenance
directe
d'un fromager
charcutier
italien,
format dégustation
servi dans une
petite assiette.

**La petite
Burrata
crémeuse**
125g

**La Bresaola
Punta
d'Anca**

**La Mozzarella
di Bufala**
150g

**Speck
jambon maigre
finement fumé
et affiné.**

**Le Jambon
San
Danièle**
24 mois

Le produit :
8,0

PRIMI



PASTE ORIGINALI

LES PÂTES ORIGINALES

Gnocchi alla Sorrentina 14,0
Pâtes rondes de pommes de terre aux courgettes,
tomate, mozzarella et basilic.

Pennette ai Carciofi 15,0
aux artichauts frais et aux champignons de Paris, ail, huile d'olives,
tomates cerise, basilic, Grana. (+1,0 au menu)

Tagliatelle ai Gamberi 18,0
aux grosses crevettes sautées au vin blanc et parfumées à l'ail
et au basilic, sauce tomate. (+4,0 au menu)

Spaghetti alle Vongole 17,0
Pâtes longues aux palourdes, ail, persil
et vin blanc. (+3,0 au menu)

Fusilli alla Norma 13,0
aux aubergines poêlées, sauce aux tomates fraîches, ail, et fromage
de brebis frais et Grana.

À l'exception des spaghetti et linguine,
nos pâtes sont fraîches et laminées chaque jour par notre équipe de cuisine.



CELEBRITA

LES STARS

Non éligible
au menu en
taille normale.
(* éligible au menu
en petit format.)

*° selon la saison et la provenance
des produits, il se peut que les
crevettes et/ou les noix de Saint-
Jacques nous parviennent sous
forme surgelée.

Antipasto

Assortiment d'entrées froides variées : artichaut à la Romaine, tomates asséchées, aubergine, endives et courgette grillée, poivron au four. (*petit format)

*12,0 / 16,0

Tripudio Mediterraneo

Une même assiette : roquette, artichaut, jambon de Parme, tomate, Mozzarella, Grana, fruits de saison.

17,0

Scampi calamari fritti

Beignets de crevettes et anneaux de calamars frits et leur mayonnaise. (*petit format)

16,0

Melone e Parma

Tranches de jambon de Parme finement coupées accompagnées de leurs quartiers de melon. (...et quand la figue arrivera...)

15,5

Insalata del Golfo

Salade de roquette aux crevettes, noix de Saint-Jacques, artichauts à l'huile et tomates cerise.*°

18,0

RISOTTI

LES RISOTTO



PIATTI DEL
GIORNO

PLATS DU JOUR

Bresaola *12,0/15,0
Salade de billes de mozzarella, tomates cerise et tranches de bœuf séché façon viande des grisons, assaisonnée à l'huile d'olives et au citron. (+ 2,0 au menu) / *petit format

Salmonata 15,5
Salade au saumon fumé et à l'avocat, tomate séchée, Ricotta, vinaigrette au citron. (+ 3,0 au menu)

Giardiniera 14,5
Salade au poivron, artichaut, émincé de poulet, olives, tomate et avocat, vinaigre balsamique et huile d'olives.

Agrodolce 14,0
Salade au jambon de Parme, champignons, poire, pignons, noix, Grana, basilic, vinaigre balsamique et huile d'olives.

Afrodita 14,0
Salade mêlée d'artichaut à la Romaine, billes de Mozzarella, tomates cerise et confites, câpres, vinaigre balsamique, huile d'olives et basilic.

Rucola - Parma *10,0/14,0
Salade roquette, Grana, avec ou / *sans jambon de Parme.

Cesare 14,0
Salade verte aux croûtons de pains, poivrons grillés, émincé de poulet, Grana et vinaigrette.

Calabrese 14,0
Salade de pousses d'épinards à la Ricotta, émincé de poulet, tomates cerise, pignons, vinaigre balsamique et huile d'olives.

Bufala ou Burrata *12,0/15,0
Mozzarella de bufflonne ou Fromage des pouilles, tomate et salade roquette, émincé de basilic en sauce. (+ 2,0 au menu) / *petit format

Au déjeuner L'Espresso

à partir de
18,0

*boisson comprise

½ Eau, soda 50cl, bière 50cl
ou verre de vin 15cl
(Valpolicella, Soave ou Chiaretto)
+
Un plat au choix sur la carte
ou « ardoise » (sauf les pizzas,
et les viandes)
+ Le café



Salade ou
Mozzarella ou
Baby Pizza ou
Baby Pasta

1 boule de glace

Jus d'orange,
Grenadine
ou Coca-Cola

11,0

*boisson comprise 15cl

MENUS

Attention : dans le but de ne vous priver d'aucune de nos propositions dans nos menus, certains de nos plats sont soumis à des suppléments.

Il Goloso

Un plat à choisir sur la carte (sauf les viandes) et un dessert au choix sur la carte.

à partir de
19,5

*boisson non comprise

Il Conoscitore

Un plat de la catégorie « Primi » et un autre plat à choisir sur la carte.

à partir de
22,5

*boisson non comprise

Il Gastronomo

Un plat de la catégorie « Primi », un autre plat à choisir sur la carte et un dessert au choix sur la carte.

à partir de
27,0

*boisson non comprise

de 11h30 à 12h00

Il Studentesco

Un plat au choix parmi :
Pizza Mediterranea,
Margherita, Regina,
Spaghetti Bolognese,
Fettuccine 3 Pomodori,
Fusilli Norma ou
Insalata Rucola e Grana

+ 1 verre de Coca Cola
ou jus d'orange ou café

10,0

*boisson comprise 20cl

NOUVEAU