

# ANTI PASTI

ENTREES

<b>Peperoni al Forno</b> poivrons grillés au four assaisonnés à l'ail, huile d'olives, basilic et câpres	10,5
<b>Scampi e Calamari fritti</b> beignets de crevettes et anneaux de calamars frits et leur mayonnaise	11,5
<b>Crostino alla Mozzarella</b> pain grillé parfumé à l'ail agrémenté de Mozzarella et de tomate.	9,5
<b>Crostino Mozzarella e Parma</b> pain grillé parfumé à l'ail agrémenté de Mozzarella, tomate et jambon de parme.	12,5
<b>Felino e Grana</b> rochers de Grana accompagnés de tranches de saucisson typique.	10,5
<b>Farandola di Caviale</b> en accompagnement de vos apéritifs ou en entrée : crème d'olives, de tomate asséchée et d'artichaut et leur pain grillé à l'ail.	8,5

# CARPACCIO E SALUMI

CARPACCIOS & CHARCUTERIE

<b>Carpaccio di Bue</b> Carpaccio de bœuf, Grana, roquette, huile d'olive.	13,0
<b>Tavolozza di Salumi</b> Assortiment de charcuteries : Spianata douce, Felino, Coppa, Jambon San Danièle.	15,5

# SOLISTI

LES SOLISTES

<b>La petite Burrata crémeuse 125g</b>	7,0
<b>La Bresaola Punta d'Anca</b>	7,0
<b>Speck, jambon maigre finement fumé et affiné.</b>	7,0
<b>Le Jambon San Danièle 24 mois</b>	7,0
<b>La Mozzarella di Bufala de 150g</b>	7,0

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

PRIMI

# CELEBRITA

LES STARS

<b>Antipasto</b> Assortiment d'entrées froides variées : artichaut à la Romaine, tomates asséchées, aubergine, endives et courgette grillée, poivron au four. (*petit format)	*11,5 / 15,5
<b>Tripudio Mediterraneo</b> Une même assiette : roquette, artichaut, jambon de Parme, tomate, Mozzarella, Grana, fruits de saison.	17,0
<b>Scampi calamari fritti</b> Beignets de crevettes et anneaux de calamars frits et leur mayonnaise. (*petit format)	15,5
<b>Melone e Parma</b> Tranches de jambon de Parme finement coupées accompagnées de leurs quartiers de melon. (...et quand la figue arrivera...)	15,0
<b>Insalata del Golfo</b> Salade de roquette aux crevettes, noix de Saint-Jacques, artichauts à l'huile et tomates cerise.*° 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	19,0

# PASTE ORIGINALI

LES PÂTES ORIGINALES

<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> Pâtes rondes de pommes de terre aux courgettes, tomate, Mozzarella et basilic.	13,5
<b>Pennette ai Carciofi</b> aux artichauts frais et aux champignons de Paris, ail, huile d'olives, tomates cerise, basilic, Grana. (+1,0 au menu)	14,5
<b>Tagliatelle ai Gamberi</b> aux grosses crevettes sautées au vin blanc et parfumées à l'ail et au basilic, sauce tomate. (+4,0 au menu)	17,0
<b>Spaghetti alle Vongole</b> Pâtes longues aux palourdes, ail, persil et vin blanc. (+3,0 au menu)	16,0
<b>Fusilli alla Norma</b> aux aubergines poêlées, sauce aux tomates fraîches, ail, et fromage de brebis frais et Grana.	12,5



# CARNE & PESCE

VIANDES & POISSONS

Nos plats sont servis sans ou avec garniture :	sans	avec
<b>Bistecca dell'Estate</b> Entrecôte grillée sur un lit de roquette et lamelles de Grana (+4,0 au menu)	16,5	19,5
<b>Scaloppina alla Milanese</b> Escalope de veau panée et poêlée à l'huile	12,5	15,5
<b>Scaloppina al Limone</b> Escalope de veau poêlée au jus de citron	13,5	16,5
<b>Osso Buco</b> Jarret de veau cuit dans ses légumes du jardin à la sauce aux cèpes (+4,0 au menu)	16,5	19,5
<b>Garnitures au choix :</b> pâtes fraîches, polenta, pommes frites, riz, pommes vapeur, haricots verts frais ou salade verte.	<b>Garniture supplémentaire :</b> 6,0	

# PASTE CLASSICHE

LES PÂTES CLASSIQUES

<b>Lasagne alla Bolognese</b>	14,0
<b>Fettucine alla Carbonara</b>	13,0
<b>Spaghetti alla Bolognese</b>	12,5
<b>Pennette ai 4 Formaggi</b>	13,0
<b>Fettucine ai 3 Pomodori</b>	12,0
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>	12,0
<b>Penne All Arrabbiata</b>	11,0

# RISOTTI

LES RISOTTO

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'ara-  
chide, 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.



www.villa-medici.com  
du lundi au samedi  
11, bis rue St-Placide  
Paris 6

01 42 22 51 96

Le Restaurant Italien  
**VILLA MEDICI**  
**DA NAPOLI**  
Paris VI



**PIZZA**

VENTE À EMPORTER

**Campagnola**

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

13,5

**Pizzetta**

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

14,0

**Parmigiana**

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

17,0

**Sirena\*°**

(La Sirène)  
Tomate, noix de St-Jacques,  
crevettes, tomates cerise,  
ail, citron, origan.  
(+5,0 au menu)

18,0

**Burrata**

(fromage des pouilles)  
Tomate, Burrata, pistou  
de basilic, tomate fraîche,  
olives, Grana, origan.  
(+2,0 au menu)

14,5

**Contadina**

(La Paysanne)  
Tomate, Mozzarella, cèpes,  
roquette, tomate fraîche,  
jambon, œuf, Grana,  
origan. (+1,0 au menu)

14,0

**«Milano»**

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

13,5

**Rucola e Parma**

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

15,5

**Formaggiera**

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

13,0

**Valtellina**

(Viande des Grisons) Mozza-  
rella 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, œuf,  
Mozzarella, champignons,  
artichaut, jambon cuit, sau-  
cisse 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.

12,5

**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'œuf, Grana,  
origan.

12,5

**Raffinata**

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

14,0

**Margherita**

(La Marguerite)  
Tomate, Mozzarella,  
origan, Grana

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

Suppléments Bresaola et jambon de Parme : 5,0

Autre charcuterie : 3,0

Autres ingrédients et fromage Grana rapé : 2,0

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.

\*° 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.

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.