

PIZZA

- Campagnola** 13,5
(La Campagnarde)
Tomate, fromage à pizza, champignons, oeuf, oignons, saucisse piquante, Grana, origan.
- Pizzetta** 12,5
(aux choix)
Marguerite, Reine, Vulcanica
ou Méditerranéa, (pizza petit format accompagnée de sa salade de tomate).
- Milano** 13,5
(La «Milan»)
Tomate asséchée, Mozzarella, aubergine, artichaut, crème d'olives, poivron grillé, sauce tomate, Grana, basilic, origan.
- Rucola e Parma** 16,0
(Roquette et Parme) Mozzarella, jambon de Parme, salade roquette, huile d'olives, Grana, origan.
- Vulcanica** 14,5
(La Volcanique) Tomate, Mozzarella, 3 saucissons italiens : Coppa, Spianata, saucisse calabraise piquante, Grana, origan.
- Il Calzone** 12,5
(La Refermée) Tomate, Mozzarella, champignons, jambon cuit, jaune d'oeuf, Grana, origan.
- Parmigiana** 17,5
(La Parmesane) Tomate, Mozzarella, fromages Fontina et Taleggio, jambon de Parme, crème d'olives, artichaut, oeuf, basilic, Grana, origan.
- Sirena*°** 17,5
(La Sirène) Tomate, noix de St-Jacques, crevettes, tomates cerise, ail, citron, origan.



VILLA MEDICI
— DA NAPOLI —

Le restaurant italien Paris VI

11, bis rue Saint-Placide - 75006 Paris

01 42 22 51 96

www.restaurant-villa-medici.com

Ouvert du lundi au samedi

VENTE À EMPORTER

- Formaggiera** 13,0
(La Fromagère) Tomate, Mozzarella, fromages Taleggio, Fontina et Gorgonzola, Grana, origan.
- Valtellina** 16,0
(Viande des Grisons) Mozzarella et tomate fraîches, Bresaola, Viande des Grisons à l'italienne, salade roquette, huile d'olive, Grana, origan.
- Raffinata** 14,5
(La Raffinée) Crème d'artichauts, Scamorza (fromage fumé), artichaut, tomates cerise, oeuf, Speck (salaison fumée), Grana, origan.
- Margherita** 11,5
(La Marguerite) Tomate, Mozzarella, origan, Grana
- Burrata** 15,5
(fromage des pouilles) Tomate, Burrata, pistou de basilic, tomate fraîche, olives, Grana, origan.
- Contadina** 14,0
(La Paysanne) Tomate, Mozzarella, cèpes, roquette, tomate fraîche, jambon, oeuf, Grana, origan.
- Mattarella** 13,5
(La Folle) Tomate, oeuf, Mozzarella, champignons, artichaut, jambon cuit, saucisse piquante italienne, olives, Grana, origan.

Mediterranea 13,0

(La Méditerranéenne) Tomate, aubergine grillée, fromage de chèvre, tomate fraîche, olives, Grana, origan, basilic.

Regina 12,0

(La Reine) Tomate, Mozzarella, champignons, jambon cuit, Grana, origan

Quattro Stagioni..... 13,0

(4 saisons) Tomate, Mozzarella, champignons, artichaut, jambon ou thon, câpres, olives, Grana, origan.

Autre charcuterie : 3,0

Autres ingrédients et fromage Grana râpé : 2,0

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.

*° 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.

Suppléments Bresaola et jambon de Parme : 5,0

DESSERTS

- Tiramisu** 8,5
- Tarte au citron meringuée** 7,5
- Profiteroles** 8,5
- Tarte aux pommes** 7,5
- Panna cotta aux fruits frais** 7,5
- Moelleux au chocolat** 8,5

Vous êtes allergiques ?
Merci de nous interroger !

Nous prêtons attention
aux allergies de nos clients.



ANTI PASTI ENTRÉES

Peperoni al Forno	10,5
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	12,5
Pain grillé parfumé à l'ail agrémenté de Mozzarella et de tomate.	
Crostino alla Mozzarella e Parma	9,5
Pain grillé parfumé à l'ail agrémenté de Mozzarella tomate et jambon de parme	

Felino e Grana	10,5
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.	

CARPACCIO E SALUMI CARPACCIOS & CHARCUTERIE

Carpaccio di Bue	13,0
Carpaccio de boeuf, Grana, roquette, huile d'olive.	

Tavolozza di Salumi	16,5
Assortiment de charcuteries : Spianata douce, Felino, Coppa, Jambon San Danièle.	

INSALATE SALADES

Bresaola	* 11,5/15,5
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.	

Salmonata	16,0
Salade au saumon fumé et à l'avocat, tomate séchée, Ricotta, vinaigrette au citron.	

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

Agrodolce	14,5
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	*9,5/13,5
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	* 11,5/15,0
Mozzarella de bufflonne ou Fromage des pouilles, tomate et salade roquette, émincé de basilic en sauce.	

CELEBRITA LES STARS

Antipasto	* 11,5/15,5
Assortiment d'entrées froides variées : artichaut à la Romaine, tomates asséchées, aubergine, endives et courgette grillée, poivron au four.	

Tripudio Mediterraneo	17,5
Une même assiette : roquette, artichaut, jambon de Parme, tomate, Mozzarella, Grana, fruits de saison.	

Scampi calamari fritti	16,5
Beignets de crevettes et anneaux de calamars frits et leur mayonnaise.	

Melone e Parma	16,0
Tranches de jambon de Parme finement coupées accompagnées de leurs quartiers de melon. (...et quand la figue arrivera...)	

Insalata del Golfo	18,0
Salade de roquette aux crevettes, noix de Saint-Jacques, artichauts à l'huile et tomates cerise.*°	

Dolce Vita	26,0
Assortiment de charcuteries, artichaut à la Romaine, tomates asséchées, poivron au four, mozzarella bufala, parmesan, olive sicilienne, etc...	

PASTE ORIGINALI LES PÂTES ORIGINALES

Gnocchi alla Sorrentina	13,5
Pâtes rondes de pommes de terre aux courgettes, tomate, Mozzarella et basilic.	

Pennette ai Carciofi	15,5
aux artichauts frais et aux champignons de Paris, ail, huile d'olives, tomates cerise, basilic, Grana.	

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

Spaghetti alle Vongole	17,5
Pâtes longues aux palourdes, ail, persilet vin blanc.	

Fusilli alla Norma	13,5
aux aubergines poêlées, sauce aux tomates fraîches, ail, et fromage de brebis frais et Grana.	

Ravioli al tartufo	22,0
Raviolis à la crème, morceaux de truffe, cèpes et copeaux de parmesan.	

PASTE CLASSICHE LES PÂTES CLASSIQUES

Lasagne alla Bolognese	14,5
Fettucine alla Carbonara	12,5
Spaghetti alla Bolognese	12,5
Pennette ai 4 Formaggi	12,5
Fettucine ai 3 Pomodori	11,5
Spaghetti Aglio e Olio	11,5
Penne All Arrabiata	11,5

CARNE & PESCE VIANDES & POISSONS

Nos plats sont servis sans ou avec garniture : sans avec

Bistecca dell'Estate	18,0	21,0
Entrecôte grillée sur un lit de roquette et lamelles de Grana.			

Spigola al limone	19,5	22,5
Filet de bar au jus de citron, vin blanc et câpres.			

Scaloppina alla Milanese	13,5	16,5
Escalope de veau panée et poêlée à l'huile			

Scaloppina al Limone	14,5	17,5
Escalope de veau poêlée au jus de citron			

Oso Buco	18,5	21,5
Jarret de veau cuit dans ses légumes du jardin à la sauce aux cèpes.			

Garnitures au choix :		
pâtes fraîches, polenta, pommes frites, riz, pommes vapeur, haricots verts frais ou salade verte. Garniture supplémentaire :		6,0

RISOTTI LES RISOTTO

Demandez-nous la suggestion du moment !