



Campagnola 16,5

(La Campagnarde)

Tomate, fromage à pizza, champignons, oeuf, oignons, saucisse piquante, Grana, origan.

Pizzetta 14,0

(aux choix)

Marguerite, Reine, Vulcanica

ou Méditerranée, (pizza petit format accompagnée de sa salade et tomates).

Milano 17,0

(La «Milan»)

Tomate asséchée, Mozzarella, aubergine, artichaut, crème d'olives, poivron grillé, sauce tomate, Grana, basilic, origan.

Rucola e Parma 19,0

(Roquette et Parme) Mozzarella, jambon de Parme, salade roquette, huile d'olives, Grana, origan.

Vulcanica 18,0

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

Il Calzone 16,0

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

Parmigiana 21,5

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

Sirena*° 21,0

(La Sirène) Tomate, noix de St-Jacques, crevettes, tomates cerise, ail, citron, origan.

Formaggiera 16,5

(La Fromagère) Tomate, Mozzarella, fromages Taleggio, Fontina et Gorgonzola, Grana, 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
& LIVRAISON**

Valtellina 19,0

(Viande des Grisons) Mozzarella et tomate fraîches, Bresaola, Viande des Grisons à l'italienne, salade roquette, huile d'olive, Grana, origan.

Raffinata 17,5

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

Margherita 13,0

(La Marguerite) Tomate, Mozzarella, origan, Grana

Burrata 19,5

(fromage des pouilles) Tomate, Burrata, pistou de basilic, tomate fraîche, olives, Grana, origan.

Contadina 18,0

(La Paysanne) Tomate, Mozzarella, cèpes, roquette, tomate fraîche, jambon, oeuf, Grana, origan.

Mattarella 18,0

(La Folle) Tomate, oeuf, Mozzarella, champignons, artichaut, jambon cuit, saucisse piquante italienne, olives, Grana, origan.

Napoletana 16,5

Une base de sauce tomate savoureuse, garnie de mozzarella fondante, olives, anchois marinés, câpres, grana et origan.

Calabrese 19,0

Une délicieuse base de crème fraîche garnie de gorgonzola, de saucisse calabraise piquante, de nduja, de tomates séchées, de grana padano et une touche d'origan.

Mediterranea 15,5

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

Regina 15,0

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

Quattro Stagioni 16,5

(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 fausse, 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

Supplément Burrata : 6,0

DESSERTS

Tiramisu 9,5

Tarte au citron meringuée 8,5

Profiteroles 9,5

Tarte aux pommes 8,0

Panna cotta aux fruits frais 8,5

Moelleux au chocolat 9,0

Vous êtes allergiques ?

Merci de nous interroger !

Nous prêtons attention
aux allergies de nos clients.



ANTI PASTI ENTRÉES

Peperoni al Forno	13,5
Poivrons grillés au four assaisonnés à l'ail, huile d'olives, basilic et câpres	
Scampi e Calamari fritti	15,5
Beignets de crevettes et anneaux de calamars frits et leur mayonnaise	
Crostino alla Mozzarella	11,5
Pain grillé parfumé à l'ail agrémenté de Mozzarella et de tomate.	
Crostino alla Mozzarella e Parma	13,5
Pain grillé parfumé à l'ail agrémenté de Mozzarella tomate et jambon de parme	
Farandola di Caviale	9,5
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	14,0
Carpaccio de boeuf, Grana, roquette, huile d'olive.	
Tavolozza di Salumi.....	*14,0/18,5
Assortiment de charcuteries : Spianata douce, Felino, Coppa, Jambon San Danièle.	

INSALATE SALADES

Bresaola	*14,0/17,5
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	18,0
Salade au saumon fumé et à l'avocat, tomate séchée, Ricotta, vinaigrette au citron.	
Giardiniera	16,5
Salade au poivron, artichaut, émincé de poulet, olives, tomate et avocat, vinaigre balsamique et huile d'olives.	
Agrodolce	17,5
Salade au jambon de Parme, champignons, poire, pignons, noix, Grana, basilic, vinaigre balsamique et huile d'olives.	
Afrodita	16,5
Salade mêlée d'artichaut à la Romaine, billes de Mozzarella, tomates cerise et confites, câpres, vinaigre balsamique, huile d'olives et basilic.	

*petit format

Rucola - Parma	*11,0/14,0
Salade roquette, Grana, avec ou / *sans jambon de Parme.	
Cesare	16,5
Salade verte aux croûtons de pains, poivrons grillés, émincé de poulet, Grana et vinaigrette.	
Calabrese	16,5
Salade de pousses d'épinards à la Ricotta, émincé de poulet,tomates cerise, pignons, vinaigre balsamique et huile d'olives.	
Bufala ou Burrata	*13,5/17,0
Mozzarella de bufflonne ou Fromage des pouilles, tomate et salade roquette, émincé de basilic en sauce.	

CELEBRITA LES STARS



Antipasto	*13,5/17,0
Assortiment d'entrées froides variées : artichaut à la Romaine, tomates asséchées, aubergine, endives et courgette grillée, poivron au four.	
Tripudio Mediterraneo	20,5
Une même assiette : roquette, artichaut, jambon de Parme, tomate, Mozzarella, Grana, fruits de saison.	
Scampi calamari fritti	20,5
Beignets de crevettes et anneaux de calamars frits et leur mayonnaise.	
Melone e Parma	17,5
Tranches de jambon de Parme finement coupées accompagnées de leurs quartiers de melon. (...et quand la figue arrivera...)	
Insalata del Golfo	21,0
Salade de roquette aux crevettes, noix de Saint-Jacques, artichauts à l'huile et tomates cerise.*°	
Dolce Vita	28,5
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	16,5
Pâtes rondes de pommes de terre aux courgettes, tomate, Mozzarella et basilic.	
Pennette ai Carciofi	17,5
aux artichauts frais et aux champignons de Paris, ail, huile d'olives, tomates cerise, basilic, Grana.	
Tagliatelle ai Gamberi	22,5
aux grosses crevettes sautées au vin blanc et parfumées à l'ail et au basilic, sauce tomate.	

Spaghetti alle Vongole	22,5
Pâtes longues aux palourdes, ail, persilet vin blanc.	
Fusilli alla Norma	16,0
aux aubergines poêlées, sauce aux tomates fraîches, ail, et fromage de brebis frais et Grana.	
Ravioli al tartufo	27,5
Raviolis à la crème, morceaux de truffe, cèpes et copeaux de parmesan.	

PASTE CLASSICHE LES PÂTES CLASSIQUES

Lasagne alla Bolognese	16,5
Fettucine alla Carbonara	14,5
Spaghetti alla Bolognese	14,5
Pennette ai 4 Formaggi	14,5
Fettucine ai 3 Pomodori	13,5
Spaghetti Aglio e Olio	13,5
Penne All Arrabiata	13,5

CARNE & PESCE VIANDES & POISSONS

Nos plats sont servis sans ou avec garniture :		
	sans	avec
Bistecca dell'Estate	23,5	27,5
Entrecôte grillée sur un lit de roquette et lamelles de Grana.		
Spigola al limone	23,5	27,5
Filet de bar au jus de citron, vin blanc et câpres.		
Scaloppina alla Milanese	18,5	22,5
Escalope de veau panée et poêlée à l'huile		
Scaloppina al Limone	18,5	22,5
Escalope de veau poêlée au jus de citron		
Osso Buco	23,5	27,5
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 :	5,5

RISOTTI LES RISOTTO



Demandez-nous la suggestion du moment !