

VILLA RADO



Cuisine Italienne
Traditionnelle

Pizzas Napolitaines

Aperitivo & Antipasti

Une entrée en solo ou une coquinerie à partager ? A vous de voir !

Planche de charcuteries italiennes 20 €	Mortadelle à la pistache, spianata piccante, jambon de Parme, saucisson des Abruzzes
Supplément Burrata 8 €	
Assiette de jambon de Parme 19 €	
Stracciatella et focaccia au romarin 15 €	Délicieux fromage de vache, frais et crémeux, spécialité traditionnelle des Pouilles, dans le sud de l'Italie
Polpette Boulettes de viande au cœur tendre, 13,50 €	caractéristiques de l'Italie, composées d'épices, de plantes aromatiques, servies avec une sauce tomate maison
Vitello Tonnato 19 €	De fines tranches de veau tendre napées d'une sauce onctueuse au thon, l'incontournable entrée italienne
Gravlax de saumon 19,50 €	Concombre au yaourt frais et aneth

Piadinis

Spécialité italienne de la région de Romagne, à base de farine et d'huile d'olive, formant une fine pâte légère, repliée sur elle-même. Elle vous est proposée garnie de produits frais et accompagnée d'une salade

Piadina jambon de Parme et stracciatella 18,50 €
Piadina scamorza , jambon à l'os et pesto de tomates séchées 18,50 €
Piadina Saumon , chèvre frais et sauce basilic-citron vert 18,50 €

Pasta & Risotto

Rigatoni alla carbonara 19,50 €	V a pas débat, guanciale, jaune d'oeuf, parmesan, pecorino et basta !
Linguine alle vongole La tradizione napolitaine ! 24 €	Des palourdes, du vin blanc, des tomates cerises, du persil, de l'ail... et voilà !
Mafaldines à la truffe Tartufo ti amo ! 28 €	Une onctueuse crème truffée, des copeaux de truffe et du parmesan râpé
Linguine au saumon 24 €	Du saumon fondant mêlé aux linguines al dente
Rigatoni all'arrabbiata 18,50 €	Rigatoni nappés de sauce tomate pimentée, la pasta en colère !
Risotto alla gambas 23 €	Du riz Carnaroli, des gambas, liés à la bisque de crustacés et ciao bella !
Risotto au Prosecco et romarin 20 €	

Menu Enfant

Fusili alla bolognese ou Petite pizza Marguerite 13 €
+ une Surprise
Glace 2 boules ou crêpe au sucre

Liste des allergènes disponible sur demande
Origine des viandes : France - Italie - Allemagne - Hollande

Les Pizzas Napolitaines

La Marguerite Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic 15,00 €
La Regine Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit supérieur, champignons, olives, basilic 17,50 €
La Diavola Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata picante, saucisse épicée de Calabre, basilic 18,50 €
La Villa Mascarpone, mozzarella fior di latte, stracciatella, pancetta, petits oignons au balsamique 22,00 €
La Tartufata Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, scarmoza, speck 23,00 €
La Veggies Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivron, artichaut, courgette, aubergine 17,00 €
La Parma Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, œuf, copeaux de parmesan, roquette 19,00 €
La Wonder Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, jambon de Parme, burrata (100 gr), roquette, basilic 22,00 €
La Bologne Crème de courgette, mozzarella fior di latte, mortadelle, ricotta, chèvre, pistaches, pesto 17,50 €
La 4 fromages Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, taleggio, basilic 18,00 €
La Calzone Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf 17,50 €

Suppléments : œuf : 1,5 € • Charcuterie : 6 € • Buffalo : 7 € • Burrata, 8 €

Plats

Escalope de veau à la milanaise 25,50 €	Linguine et sauce pomodoro
Saltimbocca alla romana 26 €	Fine escalope de veau sublimée par une tranche de jambon de Parme et de la sauge, le tout délicatement nappé de sauce au vin blanc et accompagné de pommes grenailles frites
Puccia Pugliese 21,50 €	Boule de pain moelleuse de la région des Pouilles, cuite au four à pizza, garnie d'une salade de roquette, jambon de Parme, burrata crémeuse, petits oignons au balsamique, tomates séchées, câpres à queue et huile d'olive à l'ail
Salade César 21,50 €	Composée de salade romaine, poulet, tomates cerises, Parmesan, croûtons de pain et assaisonnée de la traditionnelle sauce César
Tartare de boeuf all'italiana 23 €	Tomates confites, oignons, olives Riviera, espuma et crumble au parmesan, accompagné de grenailles frites
Tagliata de boeuf 28 €	Pièce de boeuf saignante finement tranchée et servie sur un lit de roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées, accompagnée de grenailles frites et d'un jus de viande

Dolci

Le traditionnel tiramisu au café 9 €	
Panna cotta coulis caramel au beurre salé 9 €	
Crème brûlée à l'Amaretto 9 €	
Mi-cuit coulant au chocolat , Crème mascarpone et 9 €	et glace pistache
Cheesecake spéculos et coulis fruits rouges 9 €	
Cannoli à la sicilienne Biscuit croquant en forme de coquille, 10 €	farei de crème ricotta et d'éclats d'amande grillée, poudre de pistache et de zestes d'orange confits, nappé de sauce chocolat
Café ou thé gourmand 5 mignardises 12 €	

Les Glaces artisanales

Elaborées et fabriquées par un Maître Artisan Glacier

1 boule : 3,50 € • 2 boules : 6 € • 3 boules : 7,50 €
Supplément chantilly / Nutella / caramel / chocolat 1,50 €
Parfums crèmes glacées : Vanille, Chocolat Valrhona noir, Chocolat blanc, Yaourt, Azzurro (schtroumpf), American biseuit (Oreo), Barbe à papa, Café 100% arabica, Caramel beurre salé d'Isigny AOP, Menthe-chocolat, Tiramisu, Stracciatella, Rocher praliné, Pistache, Rhum raisins, Noix de coco, Vanille-macadamia, Amarena, Cookie.
Parfums sorbets : Cassis, Citron jaune de Sicile, Citron vert, Framboise, Fraise Sengana, Banane, Passion.

Les Coupes Glacées

Café Liégeois 2 boules café, espresso, chantilly 9 €	
Chocolat Liégeois 2 boules chocolat, nappage chocolat, chantilly 9 €	
Dame Blanche 2 boules vanille, nappage chocolat, chantilly 9 €	
Banana Split Banane, 3 boules vanille, chocolat et fraise, 11 €	nappage chocolat, chantilly
Coupe Italienne Stracciatella, pistache, tiramisu, chantilly, chocolat chaud 11 €	
Coupe Amalfitaine Sorbet citron, limoncello 11 €	

Formule Déjeuner

Entrée, Plat
OU
Plat, Dessert 24 €

Entrées ou Polpette
Vitello Tonnato

Plats ou Piadina au choix
Linguine alla bolognese

Desserts ou Panna cotta caramel
Glace 2 parfums au choix

VILLA RADO



Cuisine Italienne
Traditionnelle

Pizzas Napolitaines

Caffè e tutti quanti

Expresso, Expresso décaféiné	2,50 €
Double expresso, double expresso décaféiné	4,20 €
Petit crème, noisette	2,60 €
Café allongé	2,70 €
Thé, Infusion Demandez notre carte	4,50 €
Cappuccino, Grand crème	4,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Café ou Chocolat viennois	5 €

Les Coffee

Irish Coffee (Jameson), Créole Coffee (Rhum)	13 €
French Coffee (Cognac), Amaretto Coffee (liqueur de café, amaretto)	13 €

Les boissons gourmandes

Latte Macchiato Sirop de vanille	5 €
Café Frappé Maison Nature, vanille, caramel, noisette ou nature	5 €
Moka Caramel Chantilly café, chocolat, caramel et chantilly	6 €

Boissons fraîches

Coca, Coca zéro, Coca Cherry (33 cl)	5 €
Tropico Tropical (25 cl), Fanta orange (25 cl)	5 €
Fuzetea (25 cl), Orangina (25 cl), Cacolac (20 cl)	5 €
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl)	5 €
Fever Tree tonic water, Fever Tree ginger beer (20 cl)	4 €
Cidre Doux ou Brut	5 €
Sirop à l'eau Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, orgeat, cerise, cassis, framboise, barbe à papa, bubble gum, anis	3 €
Limonade (25 cl)	4,50 €
Diabolo	5 €
Supplément sirop	0,50 €
Jus de fruits PAGO (20 cl) Orange, ananas, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, fraise, tomate	5 €
Fruits frais pressés maison Citron / Orange	7 €
Perrier (33 cl), Vittel (25 cl)	5 €

Les Cocktails Italiens

Bellini, Prosecco, purée de pêche (14 cl)	9 €
Rossini, Prosecco, purée de fraise (14 cl)	9 €
Aperol Spritz (21 cl)	11 €
Limoncello Spritz (21 cl)	11 €
Campari Spritz (21 cl)	12 €
Hugo Spritz liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante, feuilles de menthe (21 cl)	11 €
Amaretto Sour Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf (11 cl)	11 €

Les Cocktails

Americano Maison Le meilleur du monde (18 cl)	12 €
Martini Tonic (15 cl), Lillet Tonic (15 cl)	10 €
Mojito Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda (15cl)	11 €
Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade (8cl)	11 €
Mojito (15 cl) ou Caïpirinha aromatisés (8cl) Fraise, framboise ou passion (crème de fruit)	11,50 €
Ti-punch Rhum Trois Rivières, citron vert, sucre de canne (6cl)	10 €
Planteur Rhum blanc, rhum ambré, passion, jus de goyave, jus de mangue et jus d'ananas (20cl)	11 €
Piña Colada Havana, jus d'ananas, crème de coco (20cl)	11 €
Margarita Tequila, citron vert, Triple Sec, sucre de canne (10cl)	11 €
Sex on the Beach Vodka, crème de pêche, Cointreau, jus d'ananas, jus de cranberry (20cl)	11 €
Moscow Mule Vodka, jus de citron vert, ginger beer (15cl)	12 €

Les Mocktails

Crodino Virgin Spritz (17,5 cl) Sans alcool	7 €
Virgin Mojito (15 cl) ou Virgin Piña Colada (20 cl)	8,50 €
Murano Jus de fruit de la passion, mûre, cannelle (20 cl)	8,50 €
Atomic Purée de framboise, jus de citron vert, eau gazeuse (20 cl)	8,50 €
Caraïbes Purée de pêche, jus de citron, jus de goyave, jus de mangue (20 cl)	8,50 €

Eaux minérales

Abatilles 50cl	4 €	1L	6 €
Abatilles pétillante 50cl	4 €	1L	6 €

"Votre eau minérale naturelle d'Arcachon de génération en génération depuis 1925"

Prix nets - Service compris

Aperitivo

Kir cassis, mûre, framboise, pêche (12 cl)	7 €
Coupe de Champagne cassis, mûre, framboise, pêche (12 cl)	11 €
Kir Royal cassis, mûre, framboise, pêche (12 cl)	12 €
Lillet blanc, rouge, rosé - Apéritif Bordelais (12 cl)	6 €
Suze, Martini (6 cl), Pineau, Porto blanc, rouge (8 cl)	6 €
Ricard, Pastis 51 (2 cl)	4 €

Bières pression

Birra Moretti (4,7°) 25cl	4,50 €	50cl	7,50 €	Galopin 15cl	3 €
Heineken (5°) 25cl	4,50 €	50cl	7,50 €	Galopin 15cl	3 €
Affligem (6,7°) 25cl	5,50 €	50cl	9 €	Galopin 15cl	3,50 €
Lagunitas IPA (6,2°) 25cl	6 €	50cl	9,50 €	Galopin 15cl	4 €
Affligem Bière blanche (4,8°) 25cl	5,50 €	50cl	9 €		

Bières bouteille 33cl

Pelfort (6,5°), Desperados (5,9°)	8 €
Gallia Champ libre (5,8°) Bière non filtrée, 100% française	8,50 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	6 €
Mort subite Kriek (4°)	8,50 €
Heineken (5°)	7 €

Les spiritueux

Limoncello (4cl)	7 €
Amaretto (4cl)	9 €
Get 27/31, Manzana, Bailey's, Marie Brizard (6cl)	7 €
Whisky Ballantine's, Gin Beefeater, Vodka Absolut, Tequila San José (4 cl)	8 €
Jack Daniel's (4 cl)	10 €
Chivas, Four Roses, Aberlour 12 ans d'âge (4 cl)	12 €
Cognac Hennessy VS (4cl)	9 €
Cognac Hennessy XO (4cl)	18 €
Tariquet Bas Armagnac XO (4cl)	9 €
Tariquet Bas Armagnac "Le Légendaire" (4cl)	13 €
Poire Williams Maison Brana (4cl)	15 €
Rhum Diplomatico - 43° - Venezuela (4cl)	15 €
Rhum Zacapa - 43° - 23 ans Ambré (4cl)	15 €
Rhum Don Papa - 40° - Philippines (4cl)	15 €
Gin Premium : Hendricks, Bombay Sapphire, Tanqueray n° Ten (4 cl)	10 €
Accompagnement soda, jus (20cl)	2 €
Accompagnement Fever tree tonic (20cl)	4 €

La Cave

Vins rouges

	12 cl	37,5 cl	75 cl
Esprit de Jean Voisin Saint-Émilion Grand Cru			38 €
Château Clare Graves	5,50 €		26 €
Château Mejean Graves			40 €
Château Lagrave Martillac Pessac-Léognan		23 €	43 €
Château de Lestiac Cadillac Côtes de Bordeaux	5 €		25 €
Château La Vaisinerie Cuvée Quercus - Puisseguin St-Émilion			27,50 €
Château Brown Pessac-Léognan			60 €
Amabile Lambrusco Dell'Emilia			27 €
Il Palazzo Chianti DOCG	6,50 €		28 €
Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT			40 €
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC			52 €

Vins rosés

Estandon Héritage Côtes de Provence	6,50 €	29 €
Whispering Angel Côtes de Provence (Caves d'Esclans)		45 €
Whispering Angel Côtes de Provence (Caves d'Esclans)	MAGNUM 150 cl	92 €
Château Lestiac Bordeaux rosé	5 €	24 €

Vins blancs

Grillo Terre Siciliane IGT	6,50 €	29 €
Domaine du Tariquet Vin de Pays Côtes de Gascogne	6 €	25 €
Domaine du Tariquet Vin de Pays Côtes de Gascogne ^{blanc} Graves	6,50 €	29 €
Château Tour de Mirambeau Entre-Deux-Mers	6,50 €	28,50 €
Château de Landiras Graves		30 €
Château Lestiac Bordeaux blanc	5 €	24 €
Château Roumieu Haut-Placey Sauternes	7,50 €	39 €

Champagnes & Vin effervescent

	12 cl	75 cl
Irroy Brut		La coupe 11 €
Taittinger Brut Réserve		70 €
Ruinart Blanc de Blancs		120 €
Neirano Prosecco DOC	6,50 €	30 €