

VILLA RADO



CUISINE ITALIENNE TRADITIONNELLE & PIZZAS NAPOLITAINES

• Par le *chef* **Samüel Fusaro** •

APERITIVO & ANTIPASTI

Planche de charcuteries italiennes	20 €
Jambon de Parme, prosciutto cotto, spianata picante, saucisson des Abruzzes, speck	
Burrata crémeuse	8 €
Bresaola en carpaccio	14 €
Glace parmesan maison	
Stracciatella et focaccia au romarin	15 €
Caprese di burrata	14 €
Salade de tomates, huile de basilic et burrata crémeuse	
Polpette	13,50 €
Boulettes de viande au cœur tendre, servies avec une sauce tomate maison	
Carpaccio de pastèque	13,50 €
Entrée végétarienne. Pastèque italienne finement coupée servie sur un lit de roquette, crémeux d'aubergine, chèvre émietté et pesto citron-basilic	
Tartare de thon aux agrumes	16 €
Citron jaune, citron vert et orange	
Vitello Tonnato	16 €
Fines tranches de veau nappées d'une onctueuse sauce au thon	

SALADES

Salade César	21,50 €
Romaine, filets de poulet, tomates cerises, parmesan, croutons de pain et traditionnelle sauce César	
Salade di mare	22,50 €
Poulpe, seiche, crevettes, moules et palourdes, olives taggiasches, capres et dés de pomme de terre, sur un lit de roquette, assaisonnée aux agrumes	

PIADINAS

Spécialité de la région de Romagne. Fine galette de farine de froment, garnie de produits frais	
Piadina Végétarienne	16 €
Courgette, oignon, parmesan, roquette et sauce yaourt-betterave	
Piadina Parme	18,50 €
Jambon de Parme, stracciatella, oignon rouge et roquette	
Piadina Scamorza	18,50 €
Jambon blanc à l'os, scamorza, roquette et pesto de tomates séchées aux pignons de pin	
Piadina Saumon	18,50 €
Saumon gravlax, chèvre frais, roquette, sauce basilic-citron vert	

PIZZAS NAPOLITAINES

La Marguerite	Sauce tomate-basilic, mozzarella fior di latte	15 €
La Regine	Sauce tomate-basilic, mozzarella fior di latte, jambon cuit supérieur, champignons, olives	17,50 €
La Diavola	Sauce tomate-basilic, mozzarella fior di latte, spianata picante, saucisse épicée de Calabre	18,50 €
La Veggie	Sauce tomate-basilic, mozzarella fior di latte, poivron, artichaut, courgette, aubergine	17 €
La Parma	Sauce tomate-basilic, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, œuf, copeaux de parmesan, roquette	19 €
La Wonder	Sauce tomate-basilic, mozzarella fior di latte, ricotta, jambon de Parme, burrata (100 gr), roquette	22 €
La Valtelina	Sauce tomate-basilic, mozzarella fior di latte, bresaola, tomate cerise, huile citronnée, parmesan, roquette	20 €
La Saumon	Crème fraîche, saumon gravlax, tomate séchée, chèvre, roquette	19 €
La 4 fromages	Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, taleggio	18 €
La Truffette	Crème tartufata, mozzarella fior di latte, prosciutto, burrata à la truffe, copeaux de truffe d'été	24 €
La Calzone	Sauce tomate-basilic, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf	18 €

Suppléments : Œuf : 1,50€ / Prosciutto Cotto : 3€ / Spianata picante : 4€ / jambon de Parme : 6€ / Burrata : 6€ / Gorgonzola : 3€ / Carpaccio de truffe : 8€

FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat 24€ *ou* Plat + Dessert 24€

ENTRÉES

Polpette
ou
Vitello Tonnato

PLATS

Piadina au choix
ou
Linguine alla bolognese

DESSERTS

Panna cotta caramel
ou
Glace 2 parfums au choix

PASTA & RISOTTO

Rigatoni alla carbonara	19,50 €
Guanciale, jaune d'œuf, parmesan et pecorino	
Linguine alle vongole	24 €
Palourdes, vin blanc, tomates cerises, ail et persil	
Tagliolini nero alla putanesca	19,50 €
Pasta végétarienne. Sauce Méditerranéenne aux olives taggiasches, capres, tomates cerises, et stracciatella	
Casoncelli alla bergamasca	21 €
Ravioles farcies de chair à saucisse italienne, poire et raisins secs, pancetta et sauge	
Mafaldine à la truffe	28 €
Une onctueuse crème tartufata et des copeaux de truffe d'été	
Supplément Burrata crémeuse	6 €
Risotto citron vert et carpaccio di gambas	23 €
Emulsion crustacés et crème de petits pois	

POISSONS & VIANDES

Thon en croûte de pistache	33 €
Tartare de légumes, stracciatella et pesto rosso	
Poulpe croustillant	29 €
Céleri rave grillé, sauce vin blanc et oeufs de lump	
Escalope de veau à la milanaise	Linguine al pomodoro 25,50 €
Saltimbocca alla romana	26 €
Fine escalope de veau, jambon de Parme et sauge, nappée de sauce au vin blanc accompagnée de pommes de terre grenailles frites	
Vitello Tonnato e linguini oili aglio peperoncino	23 €
Fines tranches de veau nappées d'une onctueuse sauce au thon, accompagnées de linguines à l'ail légèrement épicées	
Hamburger estivo	21,50 €
Boeuf haché (180gr), scamorza, oignons confits, roquette, salsa rosa, accompagné de pommes de terre grenailles frites	
Tagliata de boeuf	28 €
Pièce de boeuf finement tranchée, saignante, servie sur un lit de roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées accompagnée de pommes de terre grenailles frites	

MENU ENFANT

13 €

Fusili alla bolognese *ou* Petite pizza Marguerite

Glace 2 boules *ou* crêpe au sucre

+ une *Surprise*

DOLCI

Tiramisu	Recette traditionnelle au café	9 €
Panna cotta	fruits rouges	9 €
Crème brûlée	à l'Amaretto	9 €
Tarte sablée citron et meringue italienne		10 €
Profiteroles stracciatella		10 €
3 choux garnis de glace stracciatella, nappés de sauce chocolat et chantilly		
Cannoli à la sicilienne		10 €
Biscuit croquant en forme de coquille, farci de crème ricotta et d'éclats d'amande grillée, poudre de pistache et zestes d'orange confits, nappé de sauce chocolat		
Café ou thé gourmand	5 mignardises	12 €

LES GLACES ARTISANALES

Crèmes glacées :

Vanille / Chocolat noir Valrhona / Chocolat blanc / Yaourt / Daim
Café 100% arabica / Caramel beurre salé d'Isigny / Tiramisu
Rocher praliné / Stracciatella / Vanille-Macadamia / Menthe-choco
Noisette éclats caramélisés / Barre choco nut's / Régliasse
Barre caramel cacahuète / Bimbo (Smarties) / Tarte citron meringuée / Pistache / Rhum-raisin / Amaréna / Noix de coco

Les Crèmes glacées de "Pépité Cookie"

Cookies Dough / Double Chocolat / Caramel Pécan
Beurre de cacahuète / Pâte à tartiner / Fruits rouges

Sorbets :

Fraise / Framboise / Citron Jaune / Citron vert / Cassis / Passion / Banane
Abricot / Ananas / Pêche de vigne / Mangue / Violette / Orange sanguine

1 boule	3,50 €
2 boules	6 €
3 boules	7,50 €
Supplément nappage	Nutella, chocolat, caramel 1,50 €
Supplément chantilly	1,50 €

LES COUPES GLACÉES

Café Liégeois	2 boules café, expresso, chantilly	9 €
Chocolat Liégeois	2 boules chocolat, nappage chocolat, chantilly	9 €
Dame Blanche	2 boules vanille, nappage chocolat, chantilly	9 €
Coupe Italienne	Stracciatella, pistache, tiramisu, chantilly, chocolat chaud	11 €
Coupe Amalfitaine	Sorbet citron, limoncello	11 €

LES CRÊPES MAISON

Nature / Sucre	4,50 €
Nutella / Chocolat maison / Caramel beurre salé	6 €
Sirop d'érable / Crème de marron / Miel	6 €
Beurre sucre / Confiture fraise / Confiture abricot	6 €
Nutella chantilly / Chocolat maison chantilly	6,50 €
Banane nutella / Banane chocolat maison	6,50 €
Flambée Grand Marnier / Rhum	6,50 €
Supplément boule de glace au choix	2,80 €

LES GAUFRES DE LIEGE

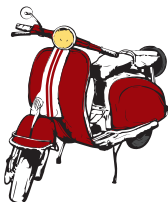
Les véritables, avec des cristaux de sucre dans une pâte moelleuse

Nature / Sucre	4,50 €
Nutella / Chocolat maison / Caramel beurre salé	6 €
Sirop d'érable / Crème de marron / Miel	6 €
Chantilly / Confiture fraise / Confiture abricot	6 €
Nutella chantilly / Chocolat maison chantilly	6,50 €

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



VILLARADO



CUISINE ITALIENNE
TRADITIONNELLE
PIZZAS NAPOLITAINES



BOISSONS CHAUDES

Expresso, Expresso décaféiné	3 €
Double expresso, double expresso décaféiné	4,50 €
Petit crème, noisette	3,10 €
Café allongé	3 €
Thé, Infusion	4,50 €
Demandez notre carte	
Cappuccino , Grand crème	5 €
Chocolat chaud	4,50 €
Café Viennois ou Chocolat Viennois	5 €

LES COFFEE

Irish Coffee (Jameson), Créole Coffee (Rhum)	13 €
French Coffee (Cognac), Amaretto Coffee	13 €

LES BOISSONS GOURMANDES

Latte Macchiato	5 €
Latte Macchiato vanille	5 €
Cafe Frappé Maison 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), Sprite (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 (27,5 cl)	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 €
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 €
Supplément sirop	0,50 €

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"				

LES COCKTAILS ITALIENS

Baci Baci, Italicus (liqueur de bergamote), gin, pêche, Ginger beer (14 cl)	12 €
Aperol Spritz (21 cl)	11 €
Limonecello 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, sucre de canne, 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)	11,50 €
Fraise, framboise ou passion (crème de fruit)	
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, 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)	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 €
Atomie 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 €

APÉRITIFS

Kir cassis, mûre, framboise, pêche (12 cl)	7 €
Coupe de Champagne (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 33 cl

Pelfort (6,5°), Desperados (5,9°)	8 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	6 €
Mort subite Kriek (4°)	8,50 €
Heineken (5°)	7 €

LES SPIRITUEUX

Limonecello (4cl)	7 €
Amaretto (4cl)	9 €
Get 27/31, Manzana, Bailey's, Marie Brizard (6cl)	7 €
Whisky Ballantine's, Gin Beefeater (4 cl)	8 €
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 : Hendrieks , 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 Barret 2015 Pessac-Léognan			40 €
Château Brown Pessac-Léognan			60 €
Amabile Lambrusco Dell'Emilia			27 €
Il Palazzo Chianti DCG	6,50 €		28 €
Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT			40 €
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC			52 €
Vins rosés			
Charme des Demoiselles Côtes de Provence	6,50 €	16,50 €	30 €
Whispering Angel Côtes de Provence (Caves d'Esclans)			45 €
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 1 ^{ères} Grives	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 €