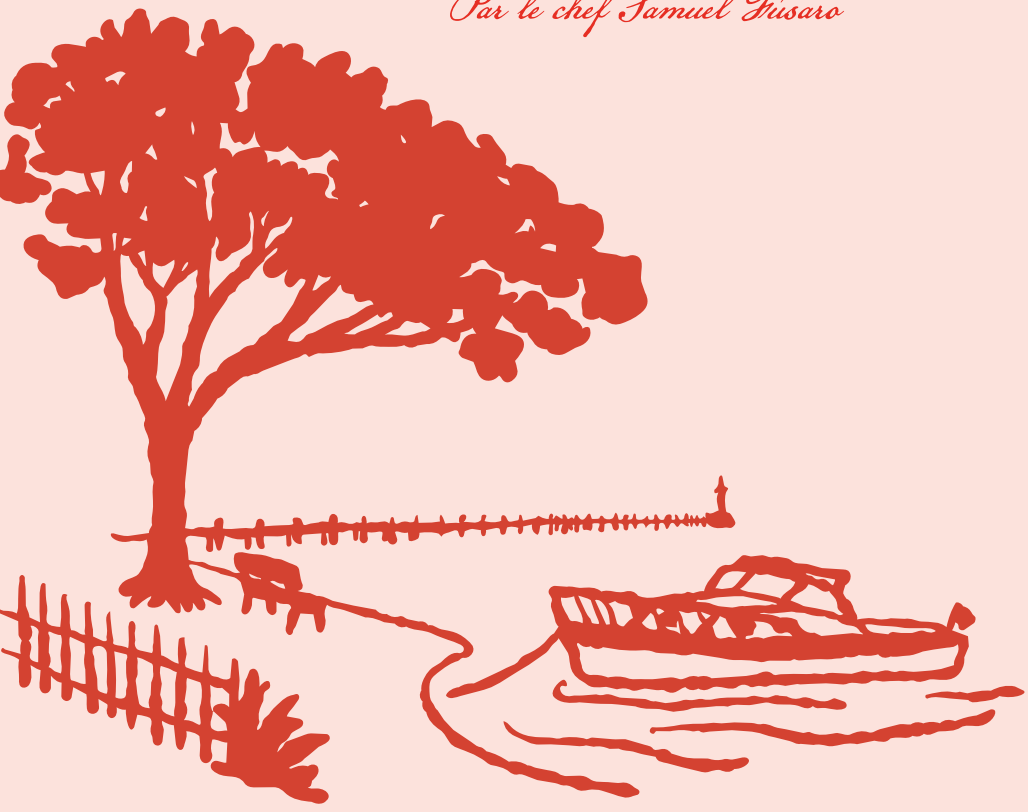
VILLA RADO

CUISINE ITALIENNE

Par le chef Samuel Fusaro



ANDERNOS-LES-BAINS

HIVER 2026

ANTI PASTI

MERLUZZO FONDENTE
Crémeux de cabillaud et mouillettes à l'ail 15,00€

THE ITALIAN JOB
Planche de charcuteries italiennes 18,00€

ILLICO FRITTO
Friture de petits poissons, calamars, crevettes, légumes et sauce tartare maison 16,00€

CARPACCIO DI GAMBERI
Carpaccio de gambas, mayonnaise truffée 16,00€

LA BELLA TOSTA
Bruschetta maison, tartare de tomates, jambon de Parme et stracciatella 12,00€

GOLDEN BALLS
Arancini croustillants à la tomate, viande hachée et taleggio 11,00€

PARMIGIANA DELLA NONNA
Aubergine gratinée, sauce tomate, mozzarella et parmesan 12,00€

INSALATE

CAESAR PALACE
Salade César au poulet croustillant 22,00€

CALAMARÉ MIO
Salade d'encornets grillés, roquette, tomates cerises et oignons rouges 18,00€



PIADINE

CAPONATA
Légumes méditerranéens mijotés et roquette 16,00€

SCAMORZA
Jambon blanc, scamorza, pesto rosso aux pignons et roquette 19,00€

SALMONE
Saumon gravlax, chèvre, crème basilic-citron vert et roquette 19,00€



MENU BAMBINO

13,00€

Pasta alla bolognese ou petite pizza margherita
Crêpe au sucre ou 2 boules de glace

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

PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

SPAGHETTI CARBONARA
Oeuf, guanciale et pecorino 20,00€

LINGUINE ALLE VONGOLE
Palourdes, vin blanc, ail et persil 24,00€

SEA SIGNORE
Paccheri aux moules, palourdes, seiches et gambas 26,00€

GNOCCHI BALBOA
Gnocchi au beurre noisette, sauge, pancetta et Grana Padano 18,00€

BACIO ROSSO
Risotto au pesto rosso et jambon de Parme 22,00€

TORTELLINI AL GRANCHIO
Ravioles au crabe, burrata et bisque de crustacés 23,00€

PESCE & CARNE

ESPADON CORLEONE
Tataki d'espadon, légumes de saison et sauce vierge 26,00€

CODFATHER
Cabillaud, polenta crémeuse, épinards et aïoli à l'ail noir 29,00€

BURGER INVERNALE
Boeuf, taleggio, pancetta, champignons, sauce burger maison et grenailles frites 22,00€

ESCALOPE ALLA MILANESE
La traditionnelle, avec linguine al pomodoro 28,00€

PIZZE NAPOLETANE

MARGHERITA
Tomate, mozzarella, basilic 14,00€

MARINARA
Tomate, anchois, câpres, olives, ail, stracciatella 16,00€

REGINA
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives 17,00€

HOT MAMMA
Tomate, mozzarella, spianata piccante, 'nduja 18,00€

PARMA MIA
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, oeuf, parmesan, roquette, tomates séchées 21,00€

FORMAGGI
Crème, mozzarella, scamorza, gorgonzola, parmesan et taleggio 19,00€

TRUFETTE
Crème truffée, mozzarella, burrata, jambon blanc, copeaux de truffe 25,00€

CARBO NOSTRA
Crème, mozzarella, guanciale, jaune d'oeuf, pecorino, poivre 19,00€

BELLA VERDE
Crème, mozzarella, courgettes, artichauts, tomates cerises, pignons 18,00€

LADY ROSSA
Crème, mozzarella, pesto rosso, jambon blanc, pignons, tomates séchées, scamorza 20,00€

CALZONE 51
Tomate, mozzarella , jambon blanc, champignons, œuf 18,00€

Suppléments : œuf 1,50€ / jambon blanc 3€ / gorgonzola 3€ / spianata 4€ / parme 6€ / burrata 7€ / crème de truffe 8€

DOLCI



TIRAMISÙ *Recette traditionnelle au café* 9,00€

CRÈME BRÛLÉE *Parfum amaretto* 9,00€

TARTE CITRON *Gel citron / basilic* 10,00€

BABA COULE *Baba au rhum, éclats de pistache et crème épaisse vanillée* 10,00€

CAFÉ / THÉ GOURMAND *5 mignardises* 12,00€

GLACES ARTISANALES

CRÈMES GLACÉES

Vanille • chocolat noir • chocolat blanc • café • caramel beurre salé • vanille macadamia • vanille cookie dough • rocher praliné • pistache • yaourt • stracciatella • tiramisù • daim • nuty • speculoos • réglisse • menthe chocolat • rhum raisin • baba au rhum • amarena • coco • tarte citron meringuée • oréo • barbe à papa • azurro (schtroumpf)

SORBETS

Fraise • framboise • abricot • citron jaune • citron vert • cassis • passion • mangue • banane • cerise • orange sanguine • clémentine

1 BOULE *3,50€* ***2 BOULES*** *6,00€* ***3 BOULES*** *8,00€*



SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE *1,50€*

SUPPLÉMENT NAPPAGE *1,50€*
Chocolat noir, chocolat au lait, nutella, caramel

LES COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS *2 boules café, espresso, crème fouettée* 9,00€

CHOCOLAT LIÉGEOIS *2 boules chocolat, nappage chocolat noir, crème fouettée* 9,00€

DAME BLANCHE *2 boules vanille, nappage chocolat noir, crème fouettée* 9,00€

COUPE ITALIENNE
3 boules stracciatella, pistache, tiramisù, nappage chocolat noir, crème fouettée 11,00€

COUPE AMALFITAINE *2 boules citron jaune, citron vert, limoncello* 11,00€

CRÊPES ET GAUFRES *Demandez notre carte*