Villa al Taglio

« Con molto amore »

Hausgemachte italienische Küche · Caen

02.31.34.89.89
Sonntag & Montag geschlossen · villaaltaglio.fr

MOZZA & BURRATA *Auswahl*

BURRATA CLASSICO **8,90 €**
Cremige Burrata, confit- & getrocknete Tomaten, Basilikum

BURRATA ALLE PESCHE E POMODORI [V] **10,40 €**
Burrata auf Pfirsichkompott, mit gebratenem Pfirsich und Tomaten

MOZZARELLA FRITTA AL PISTACCHIO E MORTADELLA **9,90 €**
Frittierter Mozzarella, gefüllt mit Pistaziencreme, dazu Mortadella

MOZZARELLA FRITTA AL PISTACCHIO E PARMA **10,90 €**
Frittierter, mit Pistaziencreme gefüllter Mozzarella, serviert mit Parmaschinken.

ANTIPASTI

ANTIPASTI DELLA VILLA **13,00 €**
Cremige Burratina mit Olivenöl · Sizilianische Caponata · Gravlax-Lachs · Mini-Calzone margherita

SALATE

ITALIENISCHER CAESAR-SALAT [P] **14,70 €**
Romana & Mesclun, Speck, mariniertes Hühnchen, getrocknete & Kirschtomaten, Croutons, Mozza, Grana-Späne, Basilikum, Grillgemüse, Caesar-Dressing

DOLCE VITA SALAT [V] **13,90 €**
Burrata, Romana & Mesclun, Tomatenmix, Grillgemüse, Süßkartoffel-Käse-Kroketten, Wassermelone & geröstete Mandeln

PLANCHA EAT…ALY *Italienische Wurst- & Käsespezialitäten*

Klein | Groß

PIATTO MISTI [P] **15,90 | 22,90 €**
Die besten italienischen Wurstwaren & Käsesorten

PIATTO DI SALUMI [P] **14,90 | 21,90 €**
Die besten italienischen Wurstwaren

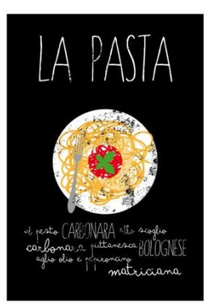
PIATTO DI FORMAGGI [V] **12,90 | 19,90 €**
Ausgewählte Käsesorten der Stiefelspitze

I CONTORNI *Beilagen — 4,90 €*

· Pasta mit Tomate · Grüner Salat, Kirschtomaten & Käsespäne
· Kartoffelstampf · Drillinge · Sautiertes Gemüse







PASTA FRESCA E RAVIOLI *Mit Eiern · Hausgemacht*

POMODORO E CUORE DE BURRATA [V] **14,90 €**
Fettucine, San Mattéo Tomaten, Burrata-Herz, Basilikum-Pesto

TAGLIATELLE AL RAGU CON TRE CARNI [P] **15,10 €**
Tagliatelle & unglaubliche Bolognese aus drei Fleischsorten

PAPPARDELLE E AGNELLO **17,50 €**
Confit-Lamm mit Minze & Petersilie, schmelzende Auberginen, San Mattéo Tomaten, Ricotta

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA [P] **15,70 €**
Speck, Pancetta, Eigelb, Provolone, Grana Padano, schwarzer Pfeffer, rote Zwiebeln

CASARECCE DOLCE VERDE [V] **16,90 €**
Makarona të përdredhura, salsa verde, kaponata e ftohtë me perime dhe fritta mocarela

RAVIOLI DI MELANZANA E SALMONE [~] **18,40 €**
Auberginen-Ravioli mit Ricotta, Tomate, Burrata-Herz & kräutermariniertem Lachs

TARTUFO E PROSCIUTTO COTTO [P] **19,90 €**
Frische Pasta mit Mascarpone, Pilz- & Sommertrüffelcreme, Kräuter-Schinkenchiffonade, geriebener Provolone

LASAGNA AL RAGÙ [P] **15,50 €**
Lasagne mit Drei-Fleisch-Bolognese — il classico e basta

PIZZA AL TAGLIO *"Am Stück" — Eine Spezialität des Hauses!*

Empfehlung: 1 Stück als Vorspeise · 2 Stücke als Hauptgericht | Größe ≈ 15×10 cm · Preis pro Stück

PIZZA DELLO CHEF **7,40 €**
Aktuelle Spezialpizza – fragen Sie Ihre Bedienung.

MAMMA'GHERITA [V] **4,90 €**
Mozzarella, San-Mattéo-Tomatensauce, Tomaten, Basilikum

REE'GIN'AAH [P] **6,90 €**
San-Matteo-Tomaten, Kräuter-Kochschinken, Mozzarella, Champignons, Tomaten

PARMA & RUCOLA [P] **7,50 €**
Mozzarella, Tomatensauce, Pesto · Aus dem Ofen: Rucola & Parmaschinken

CHEESE TALEGGIO [V] **6,40 €**
Mozzarella, Taleggio-Käse, Salsa Blanca, Honigpfirsich, Rucola

CHICKEN RUN **6,50 €**
Mozzarella, Ricotta-Creme, Hähnchen, Austernpilze, süß-saure Pilze, mariniertes Hähnchen-Carpaccio

[V] Vegetarisch [P] Enthält Schweinefleisch [~] Fisch

I BUONI PIATI *Frische Saisongerichte vom BigChef*

★EMPFEHLUNG DES BIGCHEF *fragen Sie uns oder siehe Tafel* **15,70 €**

MELANZANA E CUORE FILANTE DI MOZZA [V] **14,90 €**
Veggie-Gratin mit conftierten Auberginen, San Mattéo Tomaten, Mozzarella, Grana Padano, Basilikum

DORADA ALLA PLANCHA E SCAMPI [~] **20,50 €**
Goldbrassen-Filet, geschälte Garnelen, Röstgemüse, Zitronen-Kartoffelstampf & Salsa Verde

FISH & CHIPS ALL'ITALIANA [~] **17,50 €**
Knuspriger Schellfisch mit Zitrone & Kräutern, italienische Salsa & Pommes

BIG BURGER SAPORI ITALIANI [P] **18,90 €**
Rinderhackfleisch, Focaccia, schmelzende Mozza, gegrillte Pancetta, Mortadella, Tomaten, Salat, Ricotta, Basilikum & Drillinge

TARTARE DI MANZO E TARTUFO **19,70 €**
Rindertatar mit Sommertrüffel, confitierte Tomaten, Kapern, Oliven, rote Zwiebeln, Rucola & Grana Padano, Drillinge

FRANCK LE BŒUF **21,70 €**
Plancha-Rinder-Tagliata, Rosmarin, Trüffelöl, Grana-Späne, confitierte Tomaten, Drillinge, Rucola

TAGESANGEBOT — DIENSTAG BIS FREITAG

Vorspeise + Hauptg. oder Hauptg. + Dessert	Komplett-Menü (Vorspeise + Hauptg. + Dessert)
16,50 €	**20,50 €**

À LA CARTE PREISE — DIENSTAG BIS SAMSTAG

VORSPEISEN

Kek me pulë dhe patate 7,50 €
— kek me avokado, guacamole dhe fetë pule të pjekur të ftohtë

Salade Caprese 7,50 €
— Tomatenmix, Mozzarella, Wassermelone, Pesto & Balsamico ·

Mürbeteig-Tarte mit geräuchertem 7,50 €
— auf gelbem Tomatencoulis, Stracciatella und Rosmarin-Salamiwürfeln

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Tagliatelle und Kalbsfleischbällchen 15,10 €
— mit Kalbsfleischbällchen und Salbeibuttersauce

Duo de pizza 10,60 €
— Mamma'gherita-Pizza und Taleggio-Käse-Pizza ·

Pasta al forno alla Coppa 14,50 €
— gebackene Nudeln mit Auberginenkaviar und Coppa

DESSERTS

Tiramisu Classico 7,80 €

Salade de fruits frais / Fresh fruit salad 8,00 €

Biscuit Dame Blanche 7,80 €
— Schokostückchen, Vanillekugel & heißer Schokolade

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich — trinken Sie in Maßen | Alle Preise inkl. MwSt. & Service | Keine Schecks | Allergenliste auf Anfrage oder auf villaaltaglio.fr | Rind: Frankreich | Lamm: Großbritannien | Kalb: Niederlande | Geflügel: Belgien | Schwein: Frankreich

Villa al Taglio

« Con molto amore »

Dolci & Formaggio

Desserts · Fromages · Glaces · Boissons chaudes · Extrait carte des boissons

FR · English · Deutsch

Prix nets TTC · Service compris · Allergens on request · Allergene auf Anfrage

02.31.34.89.89

Fermé dim. & lundi · villaaltaglio.fr

FORMAGGIO *Cheese / Käse*

Assiette de Fromage ..... 7,80 €

FR *Gorgonzola, Taleggio, Pecorino*
EN *Gorgonzola, Taleggio, Pecorino*
DE *Gorgonzola, Taleggio, Pecorino*

DOLCI *Desserts · Desserts · Desserts*

Gélatine sans porc (sauf glaces) · No pork gelatine (except ice cream) · Ohne Schweinegelatine (außer Eis)

★ Dessert du moment ♥ — fait maison ..... 8,50 €

FR *Posez la question : « c'est quoi le dessert du moment ? »*
EN *Ask us: what is today's dessert?*
DE *Fragen Sie uns: Was ist das Tagesdesert?*

Torta di Prugne ..... 8,30 €

FR *Tarte croquante aux prunes, crème au yuzu et glace black ice*
EN *Crunchy plum tart, yuzu cream and black ice cream*
DE *Knuspriger Pflaumenkuchen, Yuzu-Creme und Black-Ice-Eis*

Pistacchio ..... 8,30 €

FR *Financier pistache, réduction de cerises amarena et fraises, crème à la pistache*
EN *Pistachio financier, Amarena cherry and strawberry reduction, rich pistachio cream*
DE *Van Pistazien-Financier, Amarena-Kirsch- und Erdbeerreduktion, gehaltvolle Pistaziencreme illeeis*

Fragola Melba ..... 8,30 €

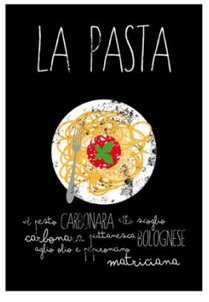
FR *Mi-cuit tiède à la fraise et pépites de chocolats, compotée de fraises, glace vanille, chantilly, coulis rouge*
EN *Warm strawberry and chocolate chip *mi-cuit* cake, strawberry compote, vanilla ice cream, whipped cream, red fruit coulis.*
DE *Warmer Erdbeer-Schokostückchen-Kuchen (*mi-cuit*), Erdbeerkompott, Vanilleeis, Schlagsahne, Coulis von roten Früchten.*

Macedonia di Fruta Fresca ..... 8,00 €

FR *Jolie salade de fruits et mini madeleine*
EN *Beautiful fresh fruit salad and mini madeleine*
DE *Schöner Frischobstsalat und Mini-Madeleine*







DOLCI — SUITE *(suite · continued · Fortsetzung)*

Il Tiramisu ..... 7,80 €

FR *il classico e basta*
EN *il classico e basta*
DE *il classico e basta*

Mousse al Cioccolato ..... 8,30 €

FR *Mousse chocolat noir, praliné & cacahuètes caramélisées, chantilly*
EN *Dark chocolate mousse, praline & caramelised peanuts, whipped cream*
DE *Dunkle Schokoladenmousse, Praline & karamellisierte Erdnüsse, Schlagsahne*

Profiterole Napolitaine Stracciatella & Cioccolato ♥ ..... 8,90 €

FR *Énorme profiterole, glace stracciatella, bon chocolat noir tout chaud*
EN *Giant profiterole, stracciatella ice cream, hot dark chocolate sauce*
DE *Riesiger Profiterole, Stracciatella-Eis, heißer dunkler Schokoladensauce*

Panna Cotta Meringata al Limone e Lampone ..... 8,30 €

FR *Crème prise, lemon curd, purée de framboises & meringues*
EN *Set cream, lemon curd, raspberry purée & meringues*
DE *Stockcreme, Lemon Curd, Himbeerpüree & Baiser*

Affogato al Caffè ♥♥ ..... 7,80 €

FR *Glace vanille noyée dans un café expresso, biscuit laqué au chocolat*
EN *Vanilla ice cream drowned in espresso, chocolate-glazed biscuit*
DE *Vanilleeis in Espresso getränkt, schokoladenglasierter Keks*

Glace Dame-Blanche / Chocolat Liégeois ..... 8,50 €

Prosecco Gourmand ♥ ..... 12,50 €

FR *Coupe Prosecco 12cl et petits desserts du moment*
EN *Prosecco glass 12cl and small desserts of the day*
DE *Prosecco-Glas 12cl und kleine Tagesdeserts*

Café Gourmand ♥ / Thé Gourmand ..... 8,50 € / 9,50 €

FR *Expresso ou thé avec petits desserts du moment*
EN *Espresso or tea with small desserts of the day*
DE *Espresso oder Tee mit kleinen Tagesdeserts*

Sorbetto e Gelato — avec chantilly / with cream /la boule 3,50 €

Citron · Framboise · Fraise · Abricot · Café · Tiramisu · Pistache · Stracciatella · Amarena · Praliné · Coco · Black ice · Vanille · Chocolat

BOISSONS CHAUDES *Hot Drinks / Heiße Getränke*

Expresso / Décaféiné / Allongé ..... 2,30 €
Expresso noisette ..... 2,60 €
Expresso crème ..... 3,10 €
Double expresso ..... 3,80 €
Cappuccino / Cappuccino noisette ..... 4,10 €
Thés ou Infusions / Teas / Tees ..... 3,50 €

EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS

Affichage légal obligatoire — Prix nets TTC service compris

PRESTATION	MARQUE	PRIX
SANS ALCOOL		
Eau minérale 100cl	*Evian*	5,50 €
Soda 33cl	*Pepsi*	4,50 €
Jus de fruits 25cl		4,50 €
Café expresso	*Florio*	2,30 €
BIERE		
Bière pression 25cl	*Moretti*	4,00 €
Bière 33cl — 100% Italienne	*Baladin*	6,50 €
Bière 33cl — IPA	*Lagunitas*	6,50 €
VINS ROUGES 75CL		
Chianti D.O.C.G	*Toscane*	26,70 €
Bardolino D.O.P	*Vénétie*	18,50 €
Montepulciano D.O.P	*Abruzzo*	21,10 €
Valpolicella D.O.C	*Vénétie*	24,40 €
Salento Coribante I.G.T ♥	*Pouilles*	25,00 €
Mazèr Valtellina D.O.C.G	*Lombardie*	48,00 €
VINS BLANCS 75CL		
Frascati Fontana Candida D.O.C	*Latium*	21,40 €
Soave Ca'Preela D.O.C	*Vénétie*	18,70 €
Orvieto Classico Bigi D.O.C	*Ombrie*	26,70 €
Salento Chardonnay I.G.T	*Pouilles*	26,70 €
VINS ROSES & PETILLANTS		
Bardolino Rosé D.O.C	*Vénétie*	21,40 €
Prosecco Extra Dry D.O.C		30,00 €
Prosecco Rosé D.O.C		34,00 €
DIGESTIFS		
Limoncello		5,00 €