

LA VILLA

# SALATO

RISTORANTI ITALIANI

# COCKTAILS AVEC ALCOOL 10€

## SEX ON THE BEACH

*Vodka Wyborowa <sup>4cl</sup>, jus d'orange <sup>12cl</sup>, jus d'ananas <sup>12cl</sup> et sirop de grenadine*

## LONDON MULE

*Gin Beefeater <sup>6cl</sup>, citron vert <sup>3cl</sup> gingembre <sup>1cl</sup> et ginger beer <sup>20cl</sup>*

## MOSCOW MULE

*Vodka Wyborowa <sup>6cl</sup>, citron vert <sup>3cl</sup>, gingembre <sup>1cl</sup> et ginger beer <sup>20cl</sup>*

## S<sup>T</sup> GERMAIN SPRITZ

*St Germain <sup>5cl</sup>, Prosecco <sup>4cl</sup> et eau pétillante <sup>1cl</sup>*

## APEROL SPRITZ

*Aperol <sup>5cl</sup>, Prosecco <sup>4cl</sup> et eau pétillante <sup>1cl</sup>*

## ITALICUS SPRITZ

*Italicus <sup>5cl</sup>, Prosecco <sup>4cl</sup> et eau pétillante <sup>1cl</sup>*

## FRANCE 75

*Gin Beefeater <sup>6cl</sup>, citron vert <sup>3cl</sup>, champagne <sup>4cl</sup> et sucre de canne*

## GIN TONIC

*Gin Beefeater <sup>6cl</sup>, citron vert <sup>3cl</sup> et Tonic Water <sup>20cl</sup>*

## CAÏPIRINHA

*Citron vert, Sucre de canne et Cachaça <sup>6cl</sup>*

## PIÑA COLADA

*Rhum blanc Havana <sup>4cl</sup>, Malibu<sup>2cl</sup> purée de coco (Monin) et jus d'ananas*

## MOJITO CLASSIC (ou fruits rouges)

*Citron vert, Menthe, Rhum blanc Havana <sup>6cl</sup> et Perrier*

## ESPRESSO MARTINI

*Vodka Wyborowa <sup>4cl</sup>, Kaloua <sup>4cl</sup>, café <sup>12cl</sup>*

# COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

VIRGIN MOJITO, VIRGIN COLADA, COCKTAIL DE FRUITS

## APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD	3cl	3 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	7cl	4 €
MUSCAT	7cl	4 €
CAMPARI	4cl	4 €
MARSALA	7cl	6 €
KIR VIN BLANC	7cl	4 €
KIR ROYAL CHAMPAGNE	7cl	8 €
TEQUILA	4cl	7 €
VODKA	4cl	7 €
MALIBU	4cl	7 €
RHUM	4cl	7 €
BABY JB	2cl	7 €
WHISKY	4cl	7 €
GIN	4cl	7 €
COUPE DE CHAMPAGNE	7cl	8 €
PISCINE CHAMPAGNE	9cl	10 €
SUPPLÉMENT SODA OU JUS DE FRUIT		1 €

## BIÈRES

BIÈRE CORONA	33cl	6 €
BIÈRE ITALIENNE	33cl	5 €
BIÈRE PRESSION	15cl	3 €
	25cl	4 €
	50cl	6 €

## BOISSONS FRAÎCHES

ORANGINA	25cl	4 €
COCA-COLA	33cl	4 €
COCA-COLA ZÉRO	33cl	4 €
ICE-TEA	25cl	4 €
JUS DE FRUIT	25cl	3 €
<i>orange, ananas, abricot, tomate, pomme, poire, ACE</i>		
PERRIER	33cl	3 €
EAU MINÉRALE PLATE	50cl	4 €
	100cl	6 €
EAU MINÉRALE GAZEUSE	50cl	4 €
	100cl	6 €

## VINS AU PICHET ET AU VERRE

PICHET	25cl	5 €
	50cl	7 €
	1L	12 €
VERRE	14cl	4 €

LES  
BOISSONS

## LES ENTRÉES

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES.....	20 €
CARPACCIO DE BŒUF.....	18 €
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME.....	20 €
ASSIETTE DE BURRATA.....	18 €
TOMATE MOZZARELLA DI BUFALA.....	18 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ.....	18 €
ASSIETTE DE FRITES.....	6 €

## LES SALADES

SALADE VERTE.....	6 €
SALADE MIXTE.....	10 €
SALADE CÉSAR <i>Crudités, tomates, poulet, parmesan, sauce césar, croûtons de pains</i> .....	18 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>Crudités, toast chèvre basilic et huile d'olive, tomates</i> .....	18 €
SALADE GOURMANDE <i>Crudités, tranche de magret de canard fumé, tomates</i> .....	20 €
SALADE ITALIA <i>Crudités, bufala, jambon de Parme, parmesan, basilic, tomates et huile d'olive</i> .....	20 €

## VIANDES *accompagnée de frites ou pommes de terre grenaille, pâtes ou gratin dauphinois*

SCALOPPINE AL LIMONE <i>Escalope de veau farine beurre crème fraîche et citron</i> .....	22 €
ESCALOPE FORESTIÈRE <i>Escalope de veau, mélange de champignons, crème fraîche</i> .....	26 €
ESCALOPE VALDOSTANA <i>Escalope de veau, mozzarella, jambon cuit, crème fraîche</i> .....	24 €
ESCALOPE CHARRETTE <i>Escalope de veau, mozzarella, jambon cru, tomate, crème fraîche</i> .....	24 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Escalope de veau, farine beurre sauge et vin blanc</i> .....	24 €
ESCALOPE MILANAISE <i>Escalope de veau panée et parmesan</i> .....	26 €
ENTRECÔTE BLACK ANGUS GRILLÉ.....	30 €
TOMAHAWK BLACK ANGUS GRILLÉ - environ 1 kilo.....	62 €

*Supplément sauce roquefort ou poivre vert ou champignon 4 €*

## POISSONS *accompagnée de riz ou légumes*

SEICHE À LA PLANCHA.....	24 €
GAMBAS GRILLÉES.....	28 €
GAMBAS DU CHEF <i>tomate, ail, persil et crème fraîche</i> .....	28 €
POISSON DU JOUR <i>Voir les arrivages du jour</i> .....	24 €
TENTACULES DE POULPE BRAISÉ.....	32 €

***Pour les autres***  
***viandes & poissons,***  
***voir les suggestions***  
***du chef...***

\* **NOUVEAU PÂTES FRAÎCHES MAISON** voir suggestion du chef ..... +3€

## LES PÂTES \*

SPAGHETTI CARBONARA <i>Guanciale, parmesan, pecorino et œuf</i> .....	19 €
SPAGHETTI NAPOLITAINE <i>Sauce tomate, basilic et parmesan</i> .....	17 €
SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE <i>Parmesan, basilic, huile d'olive et ail</i> .....	17 €
SPAGHETTI AUX TOMATES CERISES <i>Basilic, ail, parmesan et tomates cerises</i> .....	17 €
LINGUINE AUX AUBERGINES <i>sauce napolitaine, aubergines et parmesan</i> .....	17 €
LINGUINE VONGOLE <i>Ail, persil, vin blanc, palourdes</i> .....	24 €
LINGUINE VERDE DI MARE <i>Crevettes, vin blanc, ail, persil, pesto, crème fraîche</i> .....	21 €
PENNE TARANTINA <i>Tomate cherrys moule crevettes ail persil</i> .....	22 €
PENNETTE SAUMON <i>Saumon fumée, ail, sauce tomate et crème fraîche</i> .....	22 €
PENNETTE ARRABBIATA <i>Tomate relevée, ail, huile d'olive, parmesan, persil</i> .....	17 €
RIGATONI BOLOGNESE <i>Sauce tomate, viande de bœuf hachée et parmesan</i> .....	19 €
RIGATONI MICHELANGELO <i>Champignons, jambon, bolognaise, crème fraîche, parmesan et sauce tomate</i> .....	22 €
RIGATONI BAGNAVERDE <i>Basilic moule palourdes ail persil</i> .....	24 €

## LES PÂTES FRAÎCHES

GNOCCHI GORGONZOLA.....	19 €
LASAGNE AU FOUR.....	21 €
GNOCCHI EMILIANI <i>Treviso gorgonzola et guanciale</i> .....	22 €
CANNELLONI AUX ÉPINARDS.....	19 €
DUO DE PÂTES <i>Lasagnes et Cannelloni</i> .....	20 €

## LES RISOTTO

RISOTTO AUX CÈPES.....	23 €
<i>Riz Carnaroli aux cèpes et crème fraîche</i>	
RISOTTO DU PÊCHEUR.....	23 €
<i>Riz Carnaroli, coquillages, fruits de mer, cèpes, tomate, crème fraîche et soupe de poissons</i>	
RISOTTO AU PARMESAN.....	24 €
<i>Riz Carnaroli, crème de parmesan</i>	

LA  
CARTE

# LES ROUGES

<b>MARGHERITA</b> <i>Tomates, emmental, olives noires</i> .....	11 €
<b>MOZZARELLA</b> <i>Tomates, mozzarella, olives noires</i> .....	13 €
<b>JAMBON FROMAGE</b> <i>Tomates, jambon, emmental, olives noires</i> .....	15 €
<b>AIL</b> <i>Tomates, emmental, ail, olives noires</i> .....	13 €
<b>NAPOLITAINE</b> <i>Tomates, emmental, anchois, olives noires</i> .....	13 €
<b>ARIANATA</b> <i>Tomates, anchois, câpres, oignons et olives noires</i> .....	13 €
<b>QUATRE FROMAGES</b> <i>Tomates, tomme de Savoie, Brie, emmental, mozzarella et olives noires</i> .....	15 €
<b>REINE</b> <i>Tomates, emmental, jambon, champignons, olives noires</i> .....	15 €
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>Tomates, mozzarella, Saucisses de Strasbourg, artichauts, jambon, champignons, œuf et olives noires</i> .....	17 €
<b>TRAPANESE</b> <i>Tomates, mozzarella, ail, tomates cerises, persil, parmesan et olives noires</i> .....	15 €
<b>MEXICANA</b> <i>Tomates, mozzarella, poivrons, chorizo, olives noires</i> .....	15 €
<b>CHÈVRE</b> <i>Tomates, emmental, chèvre, olives noires</i> .....	15 €
<b>COME PRIMA</b> <i>Tomates, emmental, saucisses de Strasbourg, chorizo, olives noires</i> .....	15 €
<b>PIÙ DI PRIMA</b> <i>Tomates, parmesan, jambon de Parme, salade roquette, olives noires</i> .....	17 €
<b>QUATRE SAISONS</b> <i>Tomates, emmental, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires</i> .....	17 €
<b>AUBERGINE</b> <i>Tomates, mozzarella, aubergines, parmesan, olives noires</i> .....	15 €
<b>DIAVOLA</b> <i>Tomates, mozzarella, chorizo, olives noires</i> .....	15 €
<b>TRICOLORE</b> <i>Tomates, mozzarella, poivrons, oignons, olives noires</i> .....	15 €
<b>JAMBON DE PARME</b> <i>Tomates, emmental, jambon de Parme, olives noires</i> .....	17 €
<b>SAUMON</b> <i>Tomates, emmental, saumon, olives noires</i> .....	17 €
<b>VESUVIO</b> <i>Tomates, fromage raclette, pommes de terre, chorizo, olives noires</i> .....	17 €
<b>RUCOLIANA</b> <i>Tomates, mozzarella, salade roquette, tomates cerises, parmesan, olives noires</i> .....	15 €
<b>VEGETARIANA</b> <i>Tomates, mozzarella, tomates cerises, champignons, aubergines, poivrons, artichauts, olives noires</i> ....	17 €
<b>CAPO</b> <i>Tomates, mozzarella, chorizo, jambon, oignons, olives noires</i> .....	17 €
<b>BUFALINA</b> <i>Tomates, huile d'olive, mozzarella di Bufala, olives noires</i> .....	19 €

## LES CALZONES

CALZONE *Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf* ..... 16 €

CALZONE 4 FROMAGES *Tomates, emmental, tomme de Savoie, Brie, mozzarella* ..... 16 €

## LES BLANCHES

FOCACCIA SICILIANA *Huile d'olive, sel, origan* ..... 8 €

BLANCHE *Crème fraîche, tomme de Savoie, Brie, mozzarella, emmental, olives noires* ..... 15 €

SPÉCIALE *Crème fraîche, lardons, oignons, mozzarella, olives noires* ..... 15 €

MONT BLANC *Crème fraîche, lardons, fromage raclette, pommes de terre, olives noires* ..... 17 €

NORVÉGIENNE *Crème fraîche, saumon, ail, mozzarella, olives noires* ..... 17 €

CHÈVRE MIEL *Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, olives noires* ..... 15 €

BURRATA *Crème fraîche, huile d'olive, sel, origan, roquette, tomates cerise, Burrata* ..... 19 €

## PIZZA AU MÈTRE

*1m de pizza sur une planche en bois, 3saveurs au choix* ..... 52 €

## LES MENUS

MENU DU JOUR *(voir ardoise)*

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ ..... 18 €

*Tous les midis sauf week-end et jours fériés*

MENU ENFANT

BOISSON + PLAT + DESSERT ..... 14 €

*Tous les jours sauf week-end et jours fériés*

LES  
PIZZAS

## DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT.....	8 €
BABA AU RHUM.....	7 €
TIRAMISÙ MAISON.....	7 €
PANNA COTTA.....	6 €
TARTE DU JOUR.....	8 €
GÂTEAU DU JOUR.....	8 €
ASSIETTE DE FROMAGE.....	12 €
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ( <i>min. 10 pers.</i> ).....	6 €

## GLACES

CHOCOLAT LIÉGEOIS - <i>Crème glacée vanille, chocolat et coulis au chocolat chaud, chantilly</i> .....	8 €
CAFÉ LIÉGEOIS - <i>Crème glacée vanille, café et café liquide, chantilly</i> .....	8 €
DAME BLANCHE - <i>Crème glacée vanille et coulis au chocolat chaud, chantilly</i> .....	8 €
ARDÉCHOISE - <i>Crème glacée de vanille et marron, crème de marrons, chantilly</i> .....	8 €
COLONEL - <i>Sorbet citron vert et 2 cl de Vodka</i> .....	9 €
WILLIAMINE <i>Sorbet poire et 2 cl d'eau de vie de poire William</i> .....	9 €
LIMONCINO - <i>Sorbet citron et 2 cl de Limoncello</i> .....	9 €

## COUPE DE GLACE ARTISANALE

1 boule.....	3 €
2 boules.....	5 €
3 boules.....	6 €
4 boules.....	8 €

<u>Suppléments :</u> Topping.....	1 €
Crème chantilly.....	2 €



## BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO .....	2 €
CAFÉ EXPRESSO .....	2 €
CAFÉ ALLONGÉ .....	2 €
DOUBLE CAFÉ .....	3 €
CAFÉ NOISETTE .....	2 €
GRAND CRÈME .....	4 €
CAPPUCCINO .....	4 €
INFUSION .....	3 €
THÉ NATURE .....	3 €
THÉ PARFUMÉ .....	3 €
CAFÉ GOURMAND - Mignardises et café expresso <sub>s</sub> .....	10 €
IRISH COFFEE .....	12 €

## DIGESTIFS (4 CL)

LIMONCELLO .....	7 €
GET 27 / 31 .....	7 €
AMARO .....	7 €
LIQUEUR DE BAILEY'S .....	7 €
AMARETTO .....	7 €
GRAPPA .....	8 €
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS .....	8 €
CALVADOS .....	8 €
SAMBUCA .....	8 €
COGNAC .....	10 €
DIPLOMATICO / DON PAPA / PRESIDENTE PACTO NAVIO / KRAKEN .....	10 €

POUR  
FINIR

## VINS ROUGES

CUVÉE RÉSERVE <i>Côtes du Rhône - Famille Perrin</i> .....	75 cl / 150 cl.....	24 € / 46€
NERO D'AVOLA DOC <i>(bio) Sicilia</i> .....		28 €
CHIANTI DOC <i>Toscana</i> .....		30 €
CUVÉE JOSEPH <i>AOP Côtes du Rhône - Maison Rivier</i> .....	75 cl / 150 cl.....	32 € / 60€
PUECH HAUT PRESTIGE <i>AOP Languedoc</i> .....	75 cl.....	36 €
MAISON LES ALEXANDRINS <i>AOC Crozes-Hermitage - Jaboulet / Perrin</i> .....	75 cl.....	36 €
MAISON LES ALEXANDRINS <i>AOC Saint Joseph - Jaboulet / Perrin</i> .....	75 cl.....	42 €
MAISON LES ALEXANDRINS <i>AOC Cornas - Jaboulet / Perrin</i> .....	75 cl.....	68 €
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL <i>AOC Châteauneuf-du-Pape - Famille Perrin</i> .....	75 cl.....	142 €
CÔTES DU RHÔNE <i>Sélection Parcelleire - Domaine Aimé Arnoux</i> .....	75 cl.....	24€
CAIRANNE 2018 <i>Vieux clocher - Domaine Aimé Arnoux</i> .....	75 cl.....	28€
VACQUEYRAS 2018 <i>Sélection Parcelleire - Domaine Aimé Arnoux</i> .....	75 cl.....	38€
GIGONDAS 2018 <i>Domaine Aimé Arnoux</i> .....	75 cl.....	58€

## VINS ROSÉS

CUVÉE RÉSERVE <i>Côtes du Rhône - Famille Perrin</i> .....	75 cl / 150 cl.....	24 € / 46€
CUVÉE MADELEINE <i>Côtes du Rhône Village - Maison Rivier</i> .....	75 cl / 150cl.....	24 € / 46€
CHÂTEAU MIRAVAL <i>Côtes de Provence - Famille Pitt / Perrin</i> .....	75 cl.....	36 €
PUECH HAUT <i>AOP Languedoc</i> .....	75 cl.....	30 €

## VINS BLANCS

CUVÉE RÉSERVE <i>Côtes du Rhône - Famille Perrin</i> .....	75 cl / 150 cl .....	24 € / 46€
CUVÉE MADELEINE <i>Côtes du Rhône Village - Maison Rivier</i> .....	75 cl / 150 cl .....	26 € / 46 €
INZOLIA IGP <i>(bio) Sicilia</i> .....		26 €
CORVO GLICINE <i>Sicilia</i> .....		28 €
QUINTESSANCE VIOGNIER <i>AOP Côtes du Rhône</i> .....	75 cl .....	30 €
CHÂTEAU MIRAVAL <i>Côtes de Provence - Famille Pitt / Perrin</i> .....	75 cl .....	36 €
AOC CROZES-HERMITAGE <i>Maison les Alexandrins - Jaboulet / Perrin</i> .....	75 cl .....	38 €
AOC SAINT JOSEPH <i>Maison les Alexandrins - Jaboulet / Perrin</i> .....	75 cl .....	45 €

## VINS PÉTILLANTS

LAMBRUSCO - <i>Amabile igt Rouge Emilia Romogna</i> .....		24 €
LAMBRUSCO - <i>Amabile igt Rosé Emilia Romogna</i> .....		24 €
PROSECCO DOCG <i>Blanc Veneto</i> .....		28 €

## AOC CHAMPAGNE

CHRISTIAN SENEZ BRUT .....	75 cl .....	50 €
MUMM .....	75 cl .....	70 €
MUMM .....	150 cl .....	150 €
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT .....	75 cl .....	110 €
CHAMPAGNE RUINART .....	75 cl .....	130 €
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON .....	75 cl .....	320 €

NOS  
VINS



 La Villa Salato  
 LAVILLASALATO  
 lavilla@salato.fr  
 www.salato.fr

**04 84 51 21 93**

912 chemin des Petits Rougiers

**84130 LE PONTET**