



LES PIZZAS AU FEU DE BOIS



	PETITE	MOYENNE	GRANDE
ARLEQUINE <i>Sauce tomate, fromage, crème, oignons, lardons</i>	7 000	8 000	9 000
BALTIQUE <i>Sauce tomate, fromage, saumon fumé, crème</i>	9 000	10 000	11 000
CALABRAISE (pizza recouverte d'une pâte) <i>Sauce tomate, tomates, mozzarella, anchois, thon, olives, câpres, basilic, oignons</i>	8 000	9 000	10 000
CAMPAGNOLA <i>Sauce tomate, fromage, olive, chèvre, origano, pistou rouge</i>	8 000	9 000	10 000
4 FROMAGES <i>Sauce tomate, gruyère, chèvre, roquefort, mozzarella</i>	8 000	9 000	10 000
FRUITS DE MER <i>Sauce tomate, fromage, crevettes, thon, calamars</i>	7 000	8 000	9 000
INDIANA <i>Sauce tomate, fromage, poulet, curry</i>	7 000	8 000	9 000
JAMBON <i>Sauce tomate, fromage, jambon</i>	7 000	8 000	9 000
MALIKA <i>Sauce tomate, tomates, fromage, bœuf haché, sauce barbecue, oignons</i>	8 000	9 000	10 000
MARGHERITA <i>Sauce tomate, fromage, origano</i>	6 000	7 000	8 000
MEDITERRANNEE <i>Sauce tomate, fromage, maïs, poivrons, basilic, oignons</i>	7 000	8 000	9 000
PANTALONE <i>Chausson garni de charcuterie, sauce tomate, fromage, œuf, crème, champignons</i>	9 000	10 000	11 000
PARME <i>Sauce tomate, fromage, jambon de parme, roquette, basilic</i>	10 000	11 000	12 000
REINE <i>Sauce tomate, fromage, champignons, origano</i>	7 000	8 000	9 000
ROMAINE <i>Sauce tomate, fromage, anchois, olives</i>	7 000	8 000	9 000
ROYALE <i>Sauce tomate, fromage, champignons, jambon, origano</i>	7 000	8 000	9 000
4 SAISONS <i>Anchois, napolitaine, fromage, jambon</i>	7 000	8 000	9 000
SCAMPI ROSA <i>Sauce tomate, fromage, champignons, olives, crevettes</i>	7 000	8 000	9 000
SICILIENNE <i>Sauce tomate, anchois, olives, câpres, origano</i>	6 000	7 000	8 000
SPECIALE CHEF <i>Sauce tomate, fromage, chorizo, olives, basilic</i>	7 000	8 000	9 000
SPECIALE SAUCISSE <i>Sauce tomate, fromage, saucisse ou chorizo</i>	7 000	8 000	9 000





LES ENTREES

CARPACCIO DE SAUMON SORRENTO	10 000
AVOCATS AUX CREVETTES	8 000
<i>Sauce cocktail</i>	
CARPACCIO DE BŒUF SORRENTO	9 000
CARPACCIO DE POISSON SORRENTO	9 000
CARPACCIO DE THON ET TARTARE D'AVOCAT MANQUE	9 000
ENDIVES AU GORGONZOLA	10 000
<i>Gorgonzola, cerneaux de noix, pommes</i>	
SALADE OCEANE	12 000
<i>Laitue, saumon fumé, gambas, écrevisses</i>	
SALADE CESAR	8 000
<i>Laitue, tomates, croutons, parmesan, poulet</i>	
SALADE DE CHEVRE CHAUD	10 000
<i>Laitue, croutons, lardons, fromage de chèvre</i>	
SALADE FERMIERE	8 000
<i>Laitue, pommes de terre, gésiers, foies confits, ail persil</i>	
SALADE ITALIENNE	10 000
<i>Laitue, tomates, mozzarella, basilic, avocat</i>	
SALADE MIXTE	7 000
<i>Laitue, tomates, oignons, olives, concombres</i>	
SALADE NICOISE	8 000
SALADE SORRENTO	7 000
<i>Laitue, avocat, mangue, pamplemousse</i>	

LES PÂTES FRAICHES



SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE	8 000
<i>Sauce tomate, bœuf haché</i>	
TAGLIATELLE A LA CARBONARA	10 000
<i>Lardons, crème, gruyère, œuf</i>	
TAGLIATELLE AU PISTOU	8 000
<i>Huile d'olive, ail, basilic</i>	
SPAGHETTI A LA SICILIENNE	8 000
<i>Olives, thon, tomates, câpres, basilic</i>	
TAGLIATELLE AUX 2 SAUMONS	15 000
<i>Crème, saumon, saumon fumé</i>	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	14 000
<i>Calamars, moules, crevettes, écrevisses</i>	
LINGUINE AUX GAMBAS	15 000
<i>Gambas, crème, champignons</i>	
GNOCCHIS PLEIN ETE	10 000
<i>Courgettes, artichauts, poulet, parmesan, basilic</i>	
GNOCCHIS AUX 4 FROMAGES	10 000
<i>Sauce roquefort, chèvre, parmesan, crème, noix</i>	
GNOCCHIS A LA BOSCAROLLA	10 000
<i>Chorizo, fèves, champignons, parmesan</i>	
RAVIOLES AU CHÈVRE ET TAPENADE	10 000
RAVIOLES AUX EPINARDS ET RICOTTA	10 000
RAVIOLES DE VOLAILLE FACON FERMIERE	10 000
<i>Poulet, crème, parmesan, ail confit</i>	
LASAGNES GRATINEES AU FOUR	9 000





LE CHEF VOUS PROPOSE



CÔTÉ CUISINE

DUO DE BAR ET DE SAUMON FUME	15 000
<i>Beurre blanc citronné</i>	
FILET DE BAR CALABRESE	14 000
<i>Vinaigre balsamique, échalotte, ail</i>	
FILET DE BAR PLEIN ETE	14 000
<i>Beurre fondu, citron, basilic</i>	
FILET DE SOLE « BELLE DAME »	12 000
<i>Crème champignons, crevettes</i>	
GAMBAS A LA LIVOURNAISE	18 000
<i>Ail, persil, huile d'olive</i>	
LANGOUSTES FLAMBEES AU WHISKY	18 000
<i>Selon arrivage</i>	
SOUPE DE CRUSTACES	8 000
FILET DE BŒUF TRADITION	16 000
<i>Poivre noir flambé au Cognac</i>	
FILET DE BŒUF POIVRE VERT	16 000
<i>Crème, poivre vert</i>	
FILET DE BŒUF AU ROQUEFORT	16 000
<i>Crème roquefort</i>	
FILET DE BŒUF CHAMPIGNONS	16 000
<i>Crème champignons</i>	
OSSO BUCCO A L'ITALIENNE	15 000
SOURIS D'AGNEAU CONFITE A LA TOMATE .	15 000
BOCCONCINI A LA ROMAINE	16 000
<i>Escalope gratinée, jambon, gruyère, crème champignons</i>	
ESCALOPE DE POULET DI SORRENTO	12 000
<i>Crème, champignon</i>	
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	14 000
<i>Panée, spaghetti Napoli</i>	
ESCALOPE DE VEAU MARSALA	14 000
<i>Crème champignons</i>	

CÔTÉ GRILL

BROCHETTES DE GAMBAS GRILLEES SUR LA PLANCHE	18 000
BROCHETTES DE MEROU GRILLE 3 SAUCES	14 000
FILET DE MEROU GRILLE POIVRE VERT	14 000
FILET DE MEROU GRILLE CHAMPIGNONS ..	14 000
FILET DE MEROU GRILLE SAUCE VIERGE ...	14 000
FILET DE MEROU GRILLE « PLEIN ETE »	14 000
<i>Huile d'olive, tomates confites, herbes aromatiques</i>	
PAVE DE SAUMON GRILLE AU PISTOU	16 000
<i>Huile d'olive, basilic</i>	
SOLE GRILLEE TRADITION	12 000
<i>Sauce vierge</i>	
SOLE GRILLEE AU BEURRE D'ESPELETTE ...	12 000
LANGOUSTE GRILLEE AUX 3 SAUCES	18 000
<i>Selon arrivage</i>	
MIX' GRILL DE LA MER	16 000
<i>Ecrevisses, gambas, bar, mérrou</i>	
ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLEE SUR LA PLANCHE	18 000
FILET DE BŒUF GRILLE AUX HERBES	14 000
TRAVERS DE PORC GRILLES AU PISTOU	14 000
ROUGE	
MIX' GRILL VIANDES	16 000
<i>Travers de porc, agneau, filet de bœuf</i>	
COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES SUR LA PLANCHE	16 000
BROCHETTES DE FILET BŒUF AUX	14 000
AROMATES	
MIX' GILL D'AGNEAU SUR LA PLANCHE	16 000
<i>Pavé de gigot, côtelettes, brochette d'agneau</i>	





LES DOUCEURS



NOS DESSERTS MAISON

PANNA COTTA ET COULIS DE FRUITS	5 000
<i>Coulis de fruits rouges ou passion</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	5 000
FONDANTS AU CHOCOLAT	6 000
BANANES FLAMBEES	5 000
TARTE TATIN	6 000
<i>Pommes ou mangues</i>	
MOUSSE CARAMEL	5 000
PROFITEROLLES AU CHOCOLAT	6 000
TIRAMISU CAFE	5 000
IRISH COFFEE	6 000
<i>Café, chantilly, whisky</i>	

NOS GLACES & SORBETS

COUPE GLACE OU SORBET	4 000
<i>Parfum au choix : vanille, chocolat, café, pistache, passion, citron, fraise, mangue</i>	
COUPE MONT BLANC	5 000
<i>Glace vanille, chantilly, sauce chocolat</i>	
BANANA SPLIT	6 000
<i>Banane, sauce chocolat, glaces vanille, chocolat et fraise, chantilly</i>	
PECHE MELBA	5 000
<i>Pêche, glace vanille, chantilly</i>	
CAFE LIEGOIS	5 000
<i>Café, chantilly, sauce chocolat, glace café</i>	
COLONEL	5 000
<i>Sorbet citron, vodka</i>	
GENERAL	5 000
<i>Glace vanille, Gran Marinier</i>	
COUPE DI SORRENTO	5 000
<i>Sorbet citron, limoncello, citron confit</i>	
CHOCOLAT LIEGOIS	5 000
<i>Café, chantilly, sauce chocolat, glace chocolat</i>	





LES VINS FRANÇAIS



LES VINS BLANCS

	Bouteille	1/2 Bouteille
CHABLIS « DOMAINE HAMELIN »	30 000	
CÔTES DE GASCOGNE « DOMAINE DU TARIQUET »	16 000	12 000
CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX « TARIQUET »	24 000	
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL	24 000	16 000
LE VIN DU MOIS	16 000	

LES VINS ROSES

COTEAUX VAROIS « DOMAINE DU LOOU »	20 000	
CÔTES DE PROVENCE « CHÂTEAU ROUBINE »	24 000	
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL	24 000	16 000
LE VIN DU MOIS	16 000	

LES VINS ROUGES

BORDEAUX « CHÂTEAU PONCHARAC »	18 000	
MEDOC « CHÂTEAU PONTOT BARRAIL »	32 000	
GRAVES « CHÂTEAU FERRANDE »	40 000	
LALANDE DE POMEROL « CHÂTEAU VANZELLE »	32 000	
ST EMILION GRAND CRU « CHÂTEAU LA CLIDE »	40 000	
CÔTES DE BROUILLY « LES ROCHES BLEUES »	24 000	
CÔTES CHALONNAISES ROUGE	24 000	
CÔTES DU RHÔNE GUIGAL	24 000	16 000
SAUMUR CHAMPIGNY « LA CHAINTREE »	28 000	
LE VIN DU MOIS	16 000	

	Ballon	Pichet et 1/2
AU BALLON, PICHET, DEMI PICHET	4 000	16 000 – 8 000

LES CHAMPAIGNES

	Bouteille	1/2 Bouteille
MOET ET CHANDON IMPERIAL BRUT	80 000	
LAURENT PERRIER BRUT	60 000	

	Coupe	Bouteille
CHAMPAGNE DU MOIS	8 000	45 000

Selon sélection





LES VINS ITALIENS



LES VINS BLANCS

	<i>Bouteille</i>
LAMBRUSCO	16 000
ASTI SPUMANTE « MARTINI »	18 000
DI MEIO « GRECO DI TUFO »	24 000
TREVENIZIE « CARTE VIOLA »	16 000

LES VINS ROSES

LAMBRUSCO	16 000
-----------------	--------

LES VINS ROUGES

NERO D'AVOLA « TERRE DELL'ISOLA »	16 000
CHIANTI	20 000
CARTE ROSSO DI CARTE VIOLA	22 000
NEGROAMARO PRIMITIVO	22 000
VALPOLICELLA	20 000
LAMBRUSCO	16 000

LE BAR

APERITIFS / DIGESTIFS

BIERES LOCALES – BOISSONS SANS ALCOOL – CAFE/THE <i>Flag, Caster, Tuborg, pression 33 cl, jus de fruits, sodas, cocktails de fruits et sans alcool</i>	2 000
BIERES IMPORT <i>Corona, desperado, Heineken, guiness</i>	3 000
DEMI DE BIERE <i>Pression</i>	4 000
LES ANISES <i>51, Ricard</i>	4 000
LES WHISKY <i>Red Label, JB</i> <i>Avec soda</i>	4 000 5 000
LES WHISKY + <i>Black Label, Jack Daniel's, Chivas</i> <i>Avec soda</i>	5 000 6 000
LES AUTRES APERITIFS <i>Campari, Martini, Marsala, Suze, Gin</i> <i>Avec soda</i>	4 000 5 000
LES LIQUEURS <i>Amaretto, grappa, limoncello, Frangelico, Armagnac, calvados, cognac, poire</i>	6 000
LES DIGESTIFS + <i>Grand marnier</i>	6 000

COCKTAILS

AMERICANO <i>Campari, vermouth rouge, Eau gazeuse</i>	6 000
NEGRONI <i>Gin, campari, vermouth rouge, eau gazeuse</i>	6 000
THE GODFATHER <i>Amaretto, Scotch</i>	6 000
MARGARITA ITALIANA <i>Tequila, limoncello, jus de citron, sirop de sucre de canne</i>	6 000
MOJITO <i>Rhum blanc, menthe, lime, sprite, sirop de sucre de canne</i>	6 000
AQUARIUM <i>Tequila, vodka, curaçao, vermouth dry, sirop de sucre de canne</i>	6 000
PARADISIO <i>Limoncello, martini, jus de pamplemousse, sucre de canne</i>	6 000
ACAPULCO <i>Limoncello, Tequila, get vert, jus de citron</i>	6 000
PINK PARADISE <i>Rhum blanc, amaretto, ananas, passion, grenadine</i>	6 000





La Villa Di Sorrento – Boulevard de Marseille Km4 – Zone 4 Marcory Sud
www.la-villa-di-sorrento.com
[@lavilladisorrento](https://www.instagram.com/lavilladisorrento)

