



Villa da Vinci  
*La trattoria Italiana*



Prix  
Lucien Vanel

Lauréat 2013  
Cuisine Gourmande  
Prix du public



Saint-valentin  
2019

### Entrée

Duo de saumons en deux façons.

Ou

Burrata (mozzarella crémeuse) sur poêlée d'artichauts, pickles de légumes

Ou

Oeuf croustillant sur caponata sicilienne (aubergines confites, tomate, oignons, pignons)

### Plat

Daurade à l'unilatérale sur un lit de fenouil braisé et graines de sésame, purée de patates douces aux épices italiennes, asperges vertes.

Ou

Cote de veau (220gr) au beurre de truffe et écrasé de pommes de terre à la truffe noire.

Ou

Risotto confit de canard et foie gras, chips de magret.

### Dessert

Pavlova tagada et fruits rouges des bois

Ou

Fondant au Nutella, craquant au chocolat blanc, crème anglaise à la clémentine

Ou

Pannetone façon pain perdu, crème mascarpone.

**Menu à 35€ par personne / hors boissons**

Villa da Vinci - 2 avenue Antoine Parmentier - 31130 BALMA  
05.61.83.55.47 - [www.villadavinci.fr](http://www.villadavinci.fr)  
n°SIRET 484037643