



Relais Villa d'Amelia - Il Ristorante

LA GRANDE CARTE

Chef Damiano Nigro

Antipasti

<i>Battuta di Fassona al coltello con "Sarset" e scaglie di parmigiano</i>	€ 13,00
<i>Vitello Tonnato Classico</i>	€ 13,00
<i>Mosaico di foi gras d'oca ciliegie e albicocche accompagnato da pan brioches</i>	€ 18,00
<i>Prosciutto di suino Iberico cotto con mostarda di pere e piadina calda</i>	€ 14,00
<i>Tonno arrosto con melanzana viola al vapore e salsa estiva</i>	€ 16,00
<i>Wafer di verdure e ricotta di seirass</i>	€ 14,00
<i>Zuppetta di astice con zucchine trombetta e carote sott' aceto</i>	€ 17,00

Primi Piatti

<i>Agnolotti del "Plin" ai tre Arrosti</i>	€ 13,00
<i>"Tajarin" con Ragu' di Salsiccia</i>	€ 13,00
<i>Risotto "Acquerello",ricordo di una bruschetta</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti di "Mancini" in salsa di acciughe con burrata Pugliese e basilico</i>	€ 15,00
<i>Ravioli di patata ripieni di brandade di merluzzo con schiuma di prezzemolo e fiori di zucchine stufati</i>	€ 15,00
<i>Crema di cecino rosa di Reggello con yogurt al naturale e crudo di gambero rosso</i>	€ 16,00



Relais Villa d'Amelia - Il Ristorante

Secondi Piatti di Carne

<i>Controfiletto di "Fassona" cotto rosso con millefoglie di patate e prosciutto crudo di Parma, torrone di Foie Gras alle nocciole</i>	€ 20,00
<i>Scamone di "Martini" impanato con insalatina di finocchi e pomodori</i>	€ 20,00
<i>Agnellino da latte arrosto con melanzane</i>	€ 20,00
<i>Coniglio grigio di Carmagnola arrosto con millefoglie di peperoni, pesto leggero e croccante di olive</i>	€ 18,00
<i>Piccione di "Greppi" arrosto con prugne all'aceto balsamico e fagiolini</i>	€ 20,00

Secondi Piatti di Pesce

<i>San Pietro del Mediterraneo arrosto con finocchi, limone candito e lardo di Colonnata</i>	€ 19,00
<i>Tempura di gamberi rossi con salsa all' aperol e ginger</i>	€ 18,00
<i>Selezione Formaggi di Franco Parola</i>	€ 12,00



Relais Villa d'Amelia - Il Ristorante

LE DOLCI PROPOSTE

Chef Pasticcere Giovanni Nigro

<i>Tiramisu' alla Nocciola</i>	€ 10,00
<i>Rinfresco al caffè</i>	€ 10,00
<i>Zuppetta di albicocche con gelato alle mandorle e gelatina di carote</i>	€ 10,00
<i>Crema morbida di ricotta con biscotto al burro, lamponi e sorbetto al lime e vaniglia</i>	€ 10,00
<i>Pesche cotte al forno, gelato all'amaretto e aria all'amarena</i>	€ 10,00
<i>Degustazione dei nostri gelati (Fior di Latte, Cioccolato, Nocciola)</i>	€ 10,00

Per accompagnare i Dessert alcune proposte al bicchiere..

<i>Moscato d'Asti di Saracco</i>	€ 5,00
<i>Passito di Moscato Terre da Vino "La Bella Estate"</i>	€ 6,00
<i>Sherry "Pedro Ximenez Don Px"</i>	€ 6,00
<i>Barolo Chinato "Marcarini"</i>	€ 5,00