

Antipasti

Battuta di “Fassona” piemontese con verdure croccanti e Parmigiano Reggiano
16

Vitello tonnato classico piemontese
16

Merluzzo di fresca salatura, funghi spadellati, ravioli di sedano rapa e insalata russa
18

Cocotte di pesce
25

Asparagi verdi di Santena, gamberi e salsa olandese
25

Primi Piatti

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti
16

Tajarin al ragù di salsiccia
16

Riso, piselli e scampi
22

Linguine con i frutti dei nostri mari
25

Ravioli di patata e formaggio di capra, asparagi verdi di Santena e tartufo nero
20

Secondi di Pesce

Tempura di gamberi rossi siciliani con gelatina di limone e zenzero
25

Pescato del giorno arrosto, agretto, soffice di patate, oliva e cipolla
25

Secondi di Carne

Controfiletto di "Fassona" cotto rosso, verdure di stagione e salsa al vino rosso (per 2 persone)
55

Guancia di "Fassona" cotta morbida, purea di patate, cipolla di Tropea e cetriolo in agrodolce
20

Maialino arrosto, carote novelle e insalata di indivia belga
22

Costolette di agnello, carciofi e patate fondenti
25

... Quello che non ci si osa chiedere, ma c'è...

Selezione di formaggi "Franco Parola"
16

Tagliere di salumi
16

"Caprese" (pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP)
13

Insalata mista
15

Patatine fritte
6

Menù Tradizione

Vitello tonnato classico piemontese
○○○○

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti
○○○○

Guancia di “Fassona” cotta morbida,
purea di patate,
cipolla di Tropea e cetriolo in agrodolce
○○○○

Tiramisù alla nocciola
50

Menù del Mare

Cocotte di pesce
○○○○

Linguine con
i frutti dei nostri mari
○○○○

Pescato del giorno arrosto,
agretto, soffice di patate, oliva e cipolla
○○○○

Tarte al limone e meringa
65

Menù dell'Orto

Asparagi verdi di Santena arrosto e salsa olandese
○○○○

Riso, piselli e fonduta di Parmigiano Reggiano
○○○○

Tempura di verdure di stagione alle tre maionesi
(classica con senape, al pomodoro e alla paprika)
○○○○

Morbido al pistacchio, mascarpone e frutti rossi
50

Qualora vengano effettuate variazioni nei menù proposti dal nostro Chef,
verrà applicata una maggiorazione sul prezzo.

Chef di Cucina: Damiano Nigro

L'acqua servita in questo locale è potabile trattata conforme
al DL 31/2001 e al DL 25/2012 - (ACQUA VIVA)

Caraffa da un litro: 2.00

Tutti i prezzi sopra indicati sono da intendersi in EURO.

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O
INTOLLERANZE ALIMENTARI. SU RICHIESTA IL PERSONALE E' DISPONIBILE
A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI
ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO DA NOI SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO.

PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE, ALCUNI
ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO
DELLA TEMPERATURA A -18°C

#villadamelia
#damianonigro
password wifi: slhamelia