

Antipasti

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

Vitello tonnato classico piemontese
16

Crema di fagioli di Controne, gamberi arrosto, salsa Tzatziki e croccante di grano saraceno
25

Cocotte di pesce
25

Polpo arrosto e glassato alla teriyaki con friggirelli
20

Scaloppa di foie-gras, ciliegie sotto spirito e salsa al lemongrass
25

Primi Piatti

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti
16

Tajarin al ragù di salsiccia
16

Riso bruschetta
18

Linguine con i frutti dei nostri mari
25

Maccheroni alla vera carbonara
18

Spaghetti integrali fatti in casa al sugo di pomodoro Datterino
18

Secondi di Pesce

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

Pescato del giorno arrosto, fagiolini, patate, olio e prezzemolo
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, caviale di melanzane e melanzana "Perlina" fritta
25

Piccione arrosto, fichi e bietoline
28

... Quello che non 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,
fagiolini, patate, olio e prezzemolo
○○○○

Tarte al limone e meringa
65

Menù dell'Orto

Zuppetta di zucchine, uovo cotto morbido
e fonduta di Parmigiano Reggiano
○○○○

Spaghetti integrali fatti in casa al sugo di pomodoro Datterino
○○○○

Parmigiana di melanzane
○○○○

Mousse di ricotta, pesca e gelato alla crema
50

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

Chef di Cucina: Damiano Nigro

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