

Antipasti

Battuta di “Fassona” piemontese con verdure croccanti e Parmigiano Reggiano
18

Vitello tonnato classico piemontese
18

Cocotte di pesce
25

Insalata di polpo, patata, peperone e fagiolini
20

Millefoglie di patata e provola, pesto rosso e cipolla fritta
16

Primi Piatti

(Linguina-Spaghetto- Maccherone sono fatti in casa con la trafilatura in bronzo)

Agnolotti del “plin” ai tre arrostiti
18

Tajarin al ragù di salsiccia
18

Linguina ai frutti dei nostri mari
25

Spaghetti pomodoro datterino e tuma di Langa
18

Riso calamari e pomodoro
22

Maccherone al ragù di agnello e tartufo nero
20

Secondi di Pesce

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

Pescato del giorno su crema di cozze e verdura cotta al barbeque
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, cetrioli e cipolla di tropea in
agrodolce
22

Piccione arrosto, fichi freschi e bietoline
28

Carrè di agnello in panure di erbe aromatiche e melanzane
25

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

Selezione di formaggi "Franco Parola"	18
Tagliere di salumi	18
"Caprese" (pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP)	14
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

Insalata di polpo, patata, peperone e
fagiolini
○○○○

Linguina, trafilata a bronzo, ai frutti dei
nostri mari
○○○○

Pescato del giorno su crema di cozze e
verdura cotta al barbeque
○○○○

Crostata al limone e meringa
65

Menù dell'Orto

Millefoglie di patata e provola, pesto rosso e cipolla fritta
○○○○

Spaghetto pomodoro datterino e tuma di Langa
○○○○

Spuma di patate, uovo cotto morbido, fonduta di parmigiano e tartufo nero
○○○○

Albicocco
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 GENTILI 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