

S U B L I *me*

LA VILLA
RESTAURANT • MIXOLOGY BAR • CLUB

— APERITIVO FORMULA 25€ CAD

Portate centrotavola Comprensivo di una consumazione a persona —

Tris di Montanare [1, 7]

Amatriciana, Cacio e Pepe, Pomodoro e Basilico

Tagliere di Salumi, Formaggi e Porchetta [1, 7] PER DUE PERSONE

Accompagnato da tranci di pizza calda home-made

Mini Burger di Pulled Pork [1, 6, 10, 11]

Con salsa BBQ e cavolo rosso

Parmigiana di Melanzane [1, 7]

Ricetta classica con melanzane fritte, pomodoro e parmigiano

Rigatoni all'Amatriciana [1, 7]

Sugo di pomodoro, guanciale croccante e pecorino romano DOP

— RISTORANTE —

Formula a 40€ a persona comprensiva di due portate a scelta ed una consumazione cumulabile per bottiglie di vino tra le nostre proposte

GLI ANTIPASTI —

Prosciutto Crudo e Bufala Campana [7]

Crudo stagionato nazionale e mozzarella di bufala campana DOP

Tartare di Manzo [1, 7, 11]

Con burrata fresca, granella di taralli pugliesi e pomodorini semi-secchi

Fettuccine di Seppia* [4, 8, 14]

Seppia finemente tagliata a velo con verdure croccanti e granella di pistacchi

Gamberi in Tempura* [1, 2, 3]

Gamberi croccanti in tempura accompagnati da maionese fresca al lime

Carciofo alla Romana [1, 7]

Con fonduta tiepida di pecorino romano DOP e panure dorata alle erbe aromatiche

— RISTORANTE - I PRIMI PIATTI —

Spaghetti con vongole veraci [1, 4, 14]

Con vongole veraci, fiori di zucca freschi e pioggia di bottarga

Fettuccine ai Carciofi [1, 7]

Con guancialetto croccante di amatrice e pecorino romano DOP

Risotto alla Crema di Scampi* [2, 7, 8]

Mantecato alla burrata con granella di pistacchi di Bronte

Rigatoni all'Amatriciana [1, 7]

Sugo di pomodoro, guancialetto croccante e pecorino romano DOP

Tagliatelle Integrali [1, 8]

Saltate al Wok con verdure di stagione dell'orto e anacardi tostiti

— RISTORANTE - I SECONDI PIATTI —

Tagliata di Manzo al Rosmarino [7]

Servita con rucola, pomodorini pachino, scaglie di grana e patate dorate al forno

Sovracoscia di Pollo Croccante [1, 6]

Servita con verdure saltate e riduzione di salsa teriyaki

Trancio di Salmone* [3, 4, 7]

Accompagnato da fagiolini saltati al burro e maionese delicata alla curcuma

Cotoletta di Sedano Rapa [1, 7, 9]

Sedano rapa panato e fritto, accompagnato da misticanza e dressing allo yogurt

Fritto Misto calamari e gamberi* [1, 3, 4]

Calamari e gamberi fritti dorati e croccanti serviti caldi

Cotoletta alla Milanese * [1, 3,]

Vitella panata pachino rucola chips di patate

— RISTORANTE - I DOLCI —

Tiramisù Tradizionale [1, 3, 7]

Espresso, savoiardi artigianali e crema al mascarpone

€ 8,00

Mousse al Cioccolato e Pere [7]

Mousse vellutata al cioccolato fondente con cuore di pere caramellate

€ 8,00

Semifreddo all'Ananas e Frutti Rossi [3, 7]

Fresco semifreddo esotico guarnito con coulis di frutti rossi

€ 8,00

Crostatina di Frutta [1, 3, 7]

Con crema pasticceria classica e frutta fresca di stagione

€ 8,00

Tagliata di Frutta Fresca

Selezione di frutta fresca di stagione tagliata al momento

€ 8,00

— LEGENDA ALLERGENI —

In conformità al Regolamento UE 1169/2011, si informano i gentili clienti che i piatti offerti possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi necessità o chiarimento vi invitiamo a consultare il personale di sala.

- | | |
|---|--|
| [1] Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro) | [8] Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) |
| [2] Crostacei e prodotti a base di crostacei | [9] Sedano e prodotti a base di sedano |
| [3] Uova e prodotti a base di uova | [10] Senape e prodotti a base di senape |
| [4] Pesce e prodotti a base di pesce | [11] Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| [5] Arachidi e prodotti a base di arachidi | [12] Anidride solforosa e solfiti (> 10 mg/kg o litro) |
| [6] Soia e prodotti a base di soia | [13] Lupini e prodotti a base di lupini |
| [7] Latte e derivati (incluso il lattosio) | [14] Molluschi e prodotti a base di molluschi |

** Il prodotto contrassegnato dall'asterisco può essere all'origine congelato o surgelato a seconda della reperibilità sul mercato, oppure sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura in loco per ragioni strutturali o sanitarie.*