

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Antipasti- *Starters*

- Battuta di vitello, maionese alle nocciole, la sua cialda e composta di rabarbaro
Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle and rhubarb compote
euro 13
- Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto
Veal with traditional tuna sauce
euro 14
- Salmone marinato, anguria e yogurt
Marinated salmon, watermelon and yogurt
euro 17
- Uovo morbido, zucchini, menta e fonduta di Grana Padano
Soft egg, zucchini, mint and Grana Padano cheese fondue
euro 13
- Cappesante scottate, porcini e gorgonzola
Grilled scallops, porcini mushrooms and gorgonzola cheese
euro 18

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Primi - *First courses*

- Plin ai tre arrosti con il loro ristretto
Traditional three roast "plin" ravioli with its sauce
euro 13
- Linguina di Gragnano, aglio e olio, tartare di gamberi di Mazara al lime
Gragnano "linguine" pasta, garlic oil with tartare of Mazara shrimps and lime
euro 17
- Piccole delizie di patate al ragù di mare
Small homemade delicates potatoes gnocchi with sea ragù
euro 15
- Tagliatelle ai funghi porcini, lime, Castelmagno e crema di aglio nero
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms, lime, Castelmagno cheese and black garlic cream
euro 17

Secondi - *Main courses*

- Tagliata di vitello con crema di sedano rapa e zucchini novelli
Veal on celeriac cream and baby zucchini
euro 22
- Guancia di vitello in lenta cottura con caponatina di verdure agrodolce
Slow cooked veal cheek with bitter-sweet vegetables
euro 18
- Polpo scottato, tataki di melanzana arrostita e gel di pomodoro confit
Seared octopus, tataki of roasted eggplant and confit tomato gel
euro 20

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Dolci - *Desserts*

| | |
|---|---------|
| Tiramisù del Re <i>Our "tiramisù"</i> | euro 8 |
| Panna cotta, fragola e meringa <i>Panna cotta, strawberry and meringue</i> | euro 10 |
| Semifreddo alla nocciola con salsa allo zabaione <i>Hazelnuts semifreddo with zabaione cream</i> | euro 10 |
| Tris di sorbetti: limone e salvia, lampone, frutto della passione <i>Trio of sorbets: lemon and sage, raspberry, passion fruit</i> | euro 6 |

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Insalate - *Salads*

| | |
|---|---------|
| ITALIANA: insalata mista, pomodorini, carote, mozzarella di bufala, olive taggiasche <i>mixed salad, cherry tomatoes, carrots, "bufala" mozzarella cheese, "taggiasche" olives</i> | euro 12 |
| ESOTICA: insalata mista, pomodorini, mazzancolle, ananas, anacardi, feta, vinaigrette al lampone <i>mixed salad, cherry tomatoes, shrimps, pineapple, cashew nuts, feta cheese, raspberry vinaigrette</i> | euro 14 |
| LA NOSTRA CAESAR SALAD: insalata mista, petto di pollo cotto a bassa temperatura, pomodoro, grana, uova sode, crostini e salsa Caesar <i>mixed salad, low temperature chicken breast, tomatoes, "Grana" cheese, hard-boiled eggs, crispy bread and Caesar sauce</i> | euro 14 |

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Antipasti- *Starters*

- Salmone marinato, anguria e yogurt
Marinated salmon, watermelon and yogurt
euro 17
- Battuta di vitello, maionese alle nocciole, la sua cialda e composta di rabarbaro
Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle and rhubarb compote
euro 13
- Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto
Veal with traditional tuna sauce
euro 14
- Uovo morbido, zucchini, menta e fonduta di Grana Padano
Soft egg, zucchini, mint and Grana Padano cheese fondue
euro 13
- Cappesante scottate, porcini e gorgonzola
Grilled scallops, porcini mushrooms and gorgonzola cheese
euro 18

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Primi - *First courses*

- Tagliatelle ai funghi porcini, lime, Castelmagno e crema di aglio nero
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms, lime, Castelmagno cheese and black garlic cream
euro 17
- Linguina di Gragnano, aglio e olio, tartare di gamberi di Mazara al lime
Gragnano "linguine" pasta, garlic oil with tartare of Mazara shrimps and lime
euro 17
- Gnocchi ripieni di ragù di mare, crema di vongole veraci e pesto di Prà
Gnocchi filled with sea ragù, clams cream and Prà pesto
euro 17
- Plin ai tre arrosti con il loro ristretto
Traditional three roast "plin" ravioli with its sauce
euro 13
- Carnaroli, ragù d'anatra alle spezie e crema di piselli
Carnaroli rice, spicy duck ragù and peas cream
euro 17

Secondi - *Main courses*

- Filetto di orata ripieno con colatura di pomodoro e basilico
Stuffed sea bream fillet with tomato and basil dripping
euro 20
- Polpo scottato, tataki di melanzana arrostita e gel di pomodoro confit
Seared octopus, tataki of roasted eggplant and confit tomato gel
euro 20

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Secondi - *Main courses*

Rolata di coniglio grigio di Carmagnola al Marsala con prugne e pancetta su crema di patate arrosto e misticanza
Grey Carmagnola rabbit rolle with Marsala, plums and bacon on roasted potato cream and mixed salad

euro 20

Tagliata di vitello con crema di sedano rapa e zucchini novelli
Veal on celeriac cream and baby zucchini

euro 22

Guancia di vitello in lenta cottura con caponatina di verdure agrodolce
Slow cooked veal cheek with bitter-sweet vegetables

euro 18

Dolci - *Desserts*

Tiramisù del Re
Our "tiramisù"

euro 8

Panna cotta, fragole e meringa
Panna cotta, strawberry and meringue

euro 10

Semifreddo alla nocciola con salsa allo zabaione
Hazelnuts semifreddo with zabaione cream

euro 10

Cheesecake mango e frutto della passione
Mango and passion fruit cheesecake

euro 10

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Menu degustazione - *Tasting menu*
da intendersi per l'intero tavolo - *for the entire table*

Battuta di vitello, maionese alle nocciole, la sua cialda, composta di rabarbaro e peperone quadrato ripieno

Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle, rhubarb compote and stuffed square pepper

Cipolla ripiena alla salsiccia su fonduta di Grana Padano
Onion filled with sausage on Grana Padano cheese fondue

Plin della tradizione al ristretto di guancia
Traditional "plin" ravioli with veal cheek sauce

Guancia di vitello in lenta cottura su purè di carote
Slow cooked veal cheek on carrots puré

Bonet della tradizione
Classical cocoa and amaretto pudding

Euro 50

Bevande e vini esclusi
Drinks and wine not included

Euro 25

Degustazione vini al calice
Wine tasting by glass