

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*

Bonnet 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














ristorante  
villafontana  
ALLERGENI

	 glutine e cereali	 sesamo	 noci	 crostacei	 uova	 pesce	 senape	 latte	 sedano	 arachidi	 soia	 molluschi	 lupini	 SO <sub>2</sub>
Battuta di Fassone, nocciole, composta di rabarbaro			●		●									●
Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto					●	●			●					●
Salmone marinato, anguria e yogurt						●		●						●
Uovo morbido, zucchini, menta, fonduta di Grana Padano					●			●						
Cappesante scottate, porcini e gorgonzola								●	●			●		
Cipolla, salsiccia, fonduta di Castelmagno	●							●						
Plin ai tre arrostiti con il loro ristretto	●				●			●	●					
Linguina Gragnano, gamberi di Mazara e lime	●			●				●	●					●
Delizie di patate al ragù di mare	●			●	●	●		●				●		
Carnaroli, ragù d'anatra alle spezie e crema di piselli								●						●
Gnocchi ripieni di ragù di mare, vongole veraci, pesto	●				●			●				●		
Tagliatelle ai funghi porcini, lime, Castelmagno, aglio nero	●				●			●	●					
Filetto di orata ripieno, pomodoro e basilico	●					●			●					
Polpo scottato, melanzana arrostita, pomodoro confit	●					●								
Tagliata di vitello, crema di sedano rapa e zucchini novelli								●						
Guancia di vitello con caponatina di verdure agrodolce								●						●
Rolata di coniglio al Marsala con prugne e pancetta su crema di patate arrostito e misticanza								●	●					●
Tiramisù	●				●			●		●	●			
Panna cotta, fragole e meringa	●				●			●						
Semifreddo alla nocciola con salsa allo zabaione								●						●
Cheesecake mango e frutto della passione	●							●						
Insalata italiana								●						
Insalata esotica		●	●					●				●		
La nostra Caesar salad	●				●			●						●

**Elenco dettagliato allergeni:**

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti; crostacei e relativi prodotti; uova e relativi prodotti; pesce e relativi prodotti; arachidi e relativi prodotti; semi di soia e relativi prodotti; latte e relativi prodotti (incluso il lattosio); frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti; sedano e relativi prodotti; senape e relativi prodotti; semi di sesamo e relativi prodotti; diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>; lupino e relativi prodotti; molluschi e relativi prodotti.

ristorante  
villafontana  
ALLERGENS

	 glutine e cereali	 sesamo	 noci	 crostacei	 uova	 pesce	 senape	 latte	 sedano	 arachidi	 soia	 molluschi	 lupini	 solfiti
Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts, rhubarb compote			●		●									●
Veal with traditional tuna sauce					●	●			●					●
Marinated salmon, watermelon and yogurt						●		●						●
Soft egg, zucchini, mint and Grana Padano cheese fondue					●			●						
Grilled scallops, porcini mushrooms and gorgonzola cheese								●	●			●		
Onion, sausage, Castelmagno cheese fondue	●							●						
Traditional plin ravioli with veal cheek sauce	●				●			●	●					
Gragnano pasta with Mazara shrimps and lime	●			●				●	●					●
Delicates potatoes gnocchi with sea ragù	●			●	●	●		●				●		
Carnaroli rice, sea ragù, bisque and "straciatella" cheese								●						●
Gnocchi filled with sea ragù, clams cream and Prà pesto	●				●			●				●		
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms, lime, Castelmagno cheese and black garlic cream	●				●			●	●					
Stuffed sea bream fillet with tomato and basil dripping	●					●			●					
Seared octopus, roasted eggplant and confit tomato gel	●					●								
Veal on celeriac cream and baby zucchini								●						
Slow cooked veal cheek with bitter-sweet vegetables								●						●
Rabbit rolle with Marsala, plums and bacon on roasted potato cream and mixed salad								●	●					●
Homemade tiramisù	●				●			●		●	●			
Panna cotta, strawberry and meringue	●				●			●						
Hazelnuts semifreddo with zabaione cream								●						●
Mango and passion fruit cheesecake	●							●						
Italian salad								●						
Exotic salad		●	●					●				●		
Caesar salad	●				●			●						●

**Detailed allergens:**

Cereals containing gluten and related products; shellfish and related products; eggs and related products; fish and related products; peanuts and related products; soy seeds and related products; milk and related products (lactose included); nuts and almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nut, Brazil nuts, Queensland nuts and related products; celery and related products; mustard and related products; sesame seeds and related products; sulphur dioxide sulphites at higher concentration of 10 mg/kg or 10 mg/liter as SO<sub>2</sub>; lupin and related products; clams and related products.