

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Insalate - *Salads*

ITALIANA:

insalata mista, pomodorini, mozzarella di bufala, grana, olive taggiasche e noci

mixed salad, cherry tomatoes, "bufala" mozzarella cheese, "Grana" cheese, "taggiasche" olives and nuts

euro 12

AMERICANA:

insalata mista, patate dolci, fagiolini, pomodori secchi, robiola, cipolla in agrodolce, nocciole tostate, dressing arancia e nocciola
mixed salad, sweet potatoes, green beans, sundried tomatoes, robiola cheese, toasted hazelnuts, orange and hazelnut dressing

euro 14

LA NOSTRA CAESAR SALAD:

insalata iceberg, pancetta croccante, grana, crostini all'aglio e salsa Caesar con:

-petto di pollo cotto a bassa temperatura

-gamberi cotti al vapore

iceberg salad, crunchy bacon, "Grana" cheese, garlic crispy bread and Caesar sauce with:

-low temperature chicken breast

-steamed shrimps

euro 14

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Antipasti- *Starters*

Tartare di tonno, mela verde, sedano rapa e mandorle

Tuna tartare, green apple, celeriac and almonds

euro 18

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 14

Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto

Veal with traditional tuna sauce

euro 14

Asparagi, salsa al tuorlo d'uovo, pecorino e liquirizia

Asparagus, egg yolk sauce, "Pecorino" fondue and liquorice

euro 14

Capesante scottate, barbabietola e beurre blanc

Grilled scallops, beetrot and beurre blanc

euro 18

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Primi - *First courses*

- Tagliatelle ai funghi cardoncelli, asparagi e crema di aglio nero
Tagliatelle pasta with cardoncelli mushrooms, asparagus and black garlic cream
euro 18
- 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 20
- Plin ai tre arrosti al burro d'alpeggio e salvia
Traditional three roast "plin" ravioli with butter and sage
euro 14
- Risotto Carnaroli, ragù d'anatra speziato e piselli
Carnaroli rice, spyce duck ragù and cream peas
euro 18

Secondi - *Main courses*

- Polpo scottato, terrina di patate, crema di pomodori secchi, uvetta e pinoli
Grilled octopus, potato terrine, sundried tomatoes cream, raisin e pine nuts
euro 22
- Tagliata di vitello, radici di prezzemolo e cime di rapa
Veal "tagliata", parsley roots and turnip greens
euro 22
- Guancia di vitello al Barbera e mais in due consistenze
Barbera wine beef cheek and corn in two consistencies
euro 20

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Dolci - *Desserts*

- Tiramisù del Barbieri del Re
Our "tiramisù"
euro 8
- Panna cotta, fragola e meringa
Panna cotta, strawberry and meringue
euro 10
- Ciocco e passione
Chocolate and passion
euro 12
- Tris di sorbetti
Tris of sorbets
euro 6

Coperto euro 2,50 a persona/ Acqua euro 3
Cover charge euro 2,50 per person/ Water euro 3

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 e composta di rabarbaro
Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle and rhubarb compote

Asparagi, salsa al tuorlo d'uovo, pecorino e liquirizia
Asparagus, egg yolk sauce, "Pecorino" fondue and liquorice

Gnocchi ripieni di ragù di coniglio, ristretto al Marsala, parmigiano in crema
Gnocchi stuffed with rabbit ragù, Marsala wine ristretto, parmesan cheese cream

Coppa di maialino da latte all'albicocca e cipollotti glassati
Apricot piglet's coppa and glassed spring onions

Il nostro bonet
Our "bonet"

Euro 60
Bevande e vini esclusi
Drinks and wine not included

Euro 30
Degustazione vini al calice
Wine tasting by glass

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Antipasti- *Starters*

Tartare di tonno, mela verde, sedano rapa e mandorle
Tuna tartare, green apple, celeriac and almonds
euro 18

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 14

Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto
Veal with traditional tuna sauce
euro 14

Asparagi, salsa al tuorlo d'uovo, pecorino e liquirizia
Asparagus, egg yolk sauce, "Pecorino" fondue and liquorice
euro 14

Capesante scottate, barbabietola e beurre blanc
Grilled scallops, beetrot and beurre blanc
euro 18

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Primi - *First courses*

- Tagliatelle ai funghi cardoncelli, asparagi e crema di aglio nero
Tagliatelle pasta with cardoncelli mushrooms, asparagus and black garlic cream
euro 18
- 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 20
- Plin ai tre arrosti al burro d'alpeggio e salvia
Traditional three roast "plin" ravioli with butter and sage
euro 14
- Gnocchi ripieni di ragù di coniglio, ristretto al Marsala, parmigiano in crema
Stuffed gnocchi with rabbit ragù, Marsala wine ristretto, parmesan cheese cream
euro 18
- Risotto Carnaroli, ragù d'anatra speziato e piselli
Carnaroli rice, spyce duck ragù and cream peas
euro 18

Secondi - *Main courses*

- Filetto di branzino, colatura di pomodoro, pane e cipolla in agrodolce
Seabass fillet, tomato juice, bread and sour onion
euro 24
- Polpo scottato, terrina di patate, crema di pomodori secchi, uvetta e pinoli
Grilled octopus, potato terrine, dried tomatoes cream, raisin and pine nuts
euro 22

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Secondi - *Main courses*

- Coppa di maialino da latte all'albicocca e cipollotti glassati
Apricot piglet's coppa and glazed spring onions
euro 20
- Tagliata di vitello, radici di prezzemolo e cime di rapa
Veal "tagliata", parsley roots and turnip greens
euro 22
- Guancia di vitello al Barbera e mais in due consistenze
Barbera wine beef cheek and corn in two consistencies
euro 20

Dolci - *Desserts*

- Tiramisù del Barbiere del Re
Our "tiramisù"
euro 8
- Panna cotta, fragola e meringa
Panna cotta, strawberry and meringue
euro 10
- Ciocco e passione
Chocolate and passion
euro 12
- Il nostro bonet
Our bonet
euro 10

Coperto euro 2,50 a persona/ Acqua euro 3
Cover charge euro 2,50 per person/ Water euro 3