

# ristorante villafontana

## Antipasti- Starters

|  |         |
|--|---------|
| Asparagi, pecorino, crema al tuorlo d'uovo e liquirizia<br><i>Asparagus, pecorino cheese, egg yolk cream and liquorice</i>   | euro 17 |
| Trota salmonata marinata, carpione e foie gras<br><i>Marinated salmon trout, carpione and foie gras</i>  | euro 18 |
| Battuta di Fassona, maionese alle nocciole, la sua cialda e composta di rabarbaro<br>Tartare of "Fassona" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle and rhubarb compote | euro 17 |
| Capesante scottate, cardoncelli e gorgonzola<br><i>Grilled scallops, cardoncelli mushrooms and gorgonzola cheese</i>   | euro 19 |
| Cipolla astigiana farcita al ragù di quaglia, spuma di parmigiano e caffè<br><i>Onion stuffed with quail ragout, parmesan foam and coffee</i>                        | euro 18 |

# ristorante villafontana

## Primi - First courses

|   |         |
|---|---------|
| Spaghetti di Gragnano, burro, acciughe, uvetta e pinoli<br><i>Gragnano spaghetti, butter, anchovies, raisins and pine nuts</i>                      | euro 17 |
| Gnocchi ripieni di ragù di zucchine alla menta, limone e tarare di gamberi rossi<br><i>Gnocchi stuffed with mint zucchini, lemon and red prawns</i> | euro 20 |
| Lasagnetta al ragù di coniglio e fondo di Marsala<br><i>Lasagnetta with rabbit ragout and Marsala souce</i>   | euro 17 |
| Plin ai tre arrosti e il suo ristretto<br>Traditional three roast "plin" ravioli with its sauce   | euro 15 |
| Carnaroli, crema di piselli e ragù d'anatra speziato<br><i>Carnaroli rice, peas cream and spiced duck ragout</i>                                    | euro 18 |

## Secondi - Main courses

|  |         |
|--|---------|
| Polpo, la sua maionese, patate, pomodori secchi, olive e capperi<br><i>Octopus, its mayo, potatoes, dried tomatoes, olives and cappers</i> | euro 22 |
| Rombo chiodato, finocchio e consommé arancia e zafferano<br><i>Turbot fillet, fennel, orange and saffron consommé</i>                      | euro 24 |

# ristorante villafontana

## Secondi - *Main courses*

|   |         |
|---|---------|
| Suprema di faraona al Moscato d'Asti, sedano rapa e bietole<br><i>Guinea fowl supreme with Moscato d'Asti sweet wine, celery turnip and chard</i>                   | euro 23 |
| Guancia di vitello al Barbera e mais in due consistenze<br><i>Barbera wine veal cheek and corn in two consistencies</i>   | euro 20 |
| Carrè di agnello impanato alle nocciole, crema di radice di prezzemolo e misticanza<br><i>Lamb rack breaded with hazelnuts, parsley roots cream and mixed salad</i> | euro 26 |

## Dolci - *Desserts*

|   |         |
|---|---------|
| Soufflè al caffè e sorbetto alle pere<br><i>Coffee soufflé and pears sorbet</i>   | euro 12 |
| Bavarese allo yogurt, fragole e meringa<br><i>Yoghurt bavarese cake, strawberries and meringue</i>                          | euro 12 |
| Goloso al cioccolato e amaretti con salsa al caramello salato<br><i>Chocolate and amaretti biscuits with salted caramel</i> | euro 12 |
| Nocciola e limone<br><i>Hazelnut parfait and lemon curd</i>   | euro 12 |

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

# ristorante villafontana

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

|   |
|---|
| Asparagi, pecorino, crema al tuorlo d'uovo e liquirizia<br><i>Asparagus, pecorino chees, yolk cream and liquorice</i>   |
| Capasante scottate, cardoncelli e gorgonzola<br><i>Grilled scallops, cardoncelli mushrooms and gorgonzola cheese</i>  |
| Carnaroli, crema di piselli e ragù d'anatra speziato<br><i>Carnaroli rice, peas cream and spiced duck ragout</i>  |
| Carrè di agnello impanato alle nocciole, crema di radice di prezzemolo e misticanza<br><i>Lamb rack breaded with hazelnuts, parsley roots cream and mixed salad</i> |
| Goloso agli amaretti e caramello salato<br><i>Choco with amaretti biscuits and salted caramel</i>   |

Euro 70  
Bevande e vini esclusi  
*Drinks and wine not included*