

# ristorante villafontana

## Antipasti- Starters

- Pomodoro ripieno di caponata agrodolce, ricotta di pecora e maggiorana  
*Tomato stuffed with sweet and sour caponata, sheep ricotta and marjoram*  
euro 17
- Tonno marinato, acqua di cetriolo, ciliegia e mandorle  
*Marinated tuna, cucumber extract, cherries and almonds*  
euro 20
- Battuta di Fassona, maionese alle nocciole, la sua cialda e composta di rabarbaro  
*"Fassona" veal tartare, hazelnuts mayonnaise, its waffle and rhubarb compote*  
euro 18
- Capesante scottate, cardoncelli e gorgonzola  
*Grilled scallops, cardoncelli mushrooms and gorgonzola cheese*  
euro 22
- Animelle caramellate all'aceto balsamico, terra di cacao e spuma di robiola di Roccaverano  
*Balsamic vinegar glazed sweetbreads, cacao and Roccaverano robiola foam*  
euro 19

# ristorante villafontana

## Primi - First courses

- Spaghetti freddi, peperone, straciatella, gamberi rossi e menta  
*Cold spaghetti, peppers, straciatella cheese, red prawns and mint*  
euro 20
- Gnocchi ripieni di ragù di coniglio, parmigiano, fondo al Marsala e tartufo nero estivo  
*Gnocchi stuffed with rabbit ragù, parmesan, Marsala and black summer truffle*  
euro 20
- Lasagnetta al pesto, pecorino e aglio nero  
*Pesto Lasagnetta, Pecorino cheese and black garlic*  
euro 17
- Plin ai tre arrosti e il suo ristretto  
*Traditional three roast "plin" ravioli with its sauce*  
euro 16
- Carnaroli, alle erbe e limone, anguilla affumicata  
*Carnaroli risotto, herbs and lemon, smoked eel*  
euro 18

## Secondi - Main courses

- Polpo, la sua maionese e zucchine alla scapece  
*Octopus, its mayo, scapece courgettes*  
euro 23
- Trancio di corba rossa, panzanella e colatura di pomodoro  
*Red Corba fish, panzanella and tomato pouring*  
euro 25

# ristorante villafontana

## Secondi - Main courses

Coscia di coniglio grigio, lardo e pastinaca <i>Rabbit leg, lard and parsnip</i>	euro 25
Sottofiletto di vitella piemontese, salsa foie gras ed erbe <i>Veal sirloin, foie gras sauce and herbs</i>	euro 27
Carrè di agnello impanato alle nocciole, carote e mistricanze estive <i>Lamb rack breaded with hazelnuts, carrots and summer salad</i>	euro 26

## Dolci - Desserts

Soufflè al caffè e sorbetto alle pere <i>Coffee soufflé and pears sorbet</i>	euro 14
Bavarese allo yogurt, fragole e meringa <i>Yoghurt bavarese cake, strawberries and meringue</i>	euro 12
Goloso al cioccolato e amaretti con salsa al caramello salato <i>Chocolate and amaretti biscuits with salted caramel</i>	euro 12
Nocciola e limone <i>Hazelnut parfait and lemon curd</i>	euro 12

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

# ristorante villafontana

Menu degustazione della tradizione / *Traditional menu  
da intendersi per l'intero tavolo - for the entire table*

Battuta di Fassona, maionese alle nocciole, composta di rabarbaro <i>"Fassona" veal tartare, hazelnuts mayonnaise, rhubarb compote</i>
Plin ai tre arrosti e il suo ristretto <i>Traditional three roast "plin" ravioli with its sauce</i>
Carrè di agnello impanato alle nocciole, crema di carote e mistricanza <i>Lamb rack breaded with hazelnuts, carrots cream and mixed salad</i>
Goloso agli amaretti e caramello salato <i>Chocolate with amaretti biscuits and salted caramel</i>

Euro 55

Bevande e vini esclusi  
*Drinks and wine not included*

Menu degustazione contemporaneo / *Our tasting menu  
da intendersi per l'intero tavolo - for the entire table*

Tonno marinato, acqua di cetriolo, ciliegia e mandorle <i>Marinated tuna, cucumber extract, cherries and almonds</i>
Capasante scottate, cardoncelli e gorgonzola <i>Grilled scallops, cardoncelli mushrooms and gorgonzola cheese</i>
Spaghetti freddi, peperone, straciatella, gamberi rossi e menta <i>Cold spaghetti, peppers, straciatella cheese, red prawns and mint</i>
Trancio di corba rossa, panzanella e colatura di pomodoro <i>Red Corba fish, panzanella and tomato pouring</i>
Bavarese allo yogurt, fragole e meringa <i>Yoghurt bavarese cake, strawberries and meringue</i>

Euro 75

Bevande e vini esclusi  
*Drinks and wine not included*