

# VILLAGE

MENÙ GOURMET

## ANTIPASTI

Tracina scottata con Scarola e Olive Taggiasche

Polpo su crema di Patate, Fagiolini verdi e Pesto

Il Crudo di Mare del Village

Secondo il Pescato

Crudo di Scampi

Burrata, Pan Brioche, Acciuga del Cantabrico,

Datterino candito e Olio Evo al Basilico

Petto d'Anatra laccato al Miele con Kumquat e Pere

Tartare di Manzo alla Senape con Frutta e Parmigiano

## PRIMI PIATTI

Raviolo ripieno di Branzino e Melanzane saltato con Pomodoro fresco e Basilico

Tagliatelle fresche con Gamberi, Salvia e Limone

Spaghetti "Pastificio Vicidomini" con Acciughe, briciole di Pane e Colatura di Alici di Cetara

Crema di Broccoli con Cozze e Triglie

Calamarata "Pastificio Vicidomini" con Ragù di Anatra

## SECONDI PIATTI

Coniglio cotto a bassa temperatura alla Cacciatora con Polenta

Tonno scottato su Crema di Lattuga, Ravanello fermentato e Verdure in agrodolce

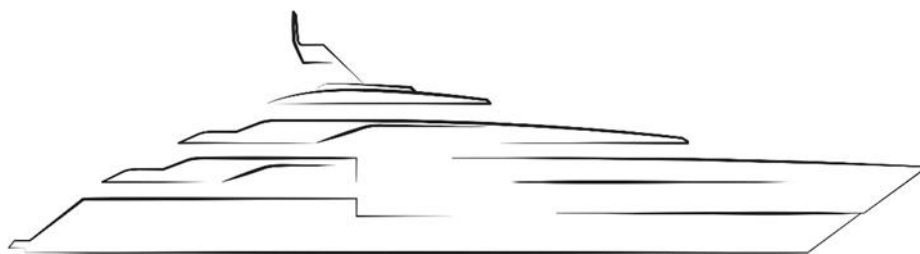
Rombo con Agretti saltati e Salsa Mugnaia

Filetto di manzo con Patate, Spinaci, Pesto di Barbabietola e Salsa al Porto

Flan di Zucchine su Crema di Carote e Ginger

Informiamo la gentile clientela ai sensi del reg. CE 1169/11 che in questo locale vengono utilizzati alimenti considerati allergeni. Se ha allergie o intolleranze può richiedere il registro degli allergeni al personale.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.  
I piatti contrassegnati da (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine  
I piatti contrassegnati da (\*\*) sono preparati con materia prima fresca abbattuta in loco



*Maitre | Salvatore  
Nocera*

*Chef | Alessandro  
Lucchinelli*

Informiamo la gentile clientela ai sensi del reg. CE 1169/11 che in questo locale vengono utilizzati alimenti considerati allergeni. Se ha allergie o intolleranze può richiedere il registro degli allergeni al personale.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

I piatti contrassegnati da (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

I piatti contrassegnati da (\*\*) sono preparati con materia prima fresca abbattuta in loco