

VILLAGE

MENU GOURMET

## ANTIPASTI

Crudo di Mare	€ 38
Crudo di Scampi	€ 8/Pz
Flan di Zucca su Fonduta di Parmigiano	€ 16
Petto di Fagiano con Cime di Rapa, Salsa di Mele e Castagne	€ 18
Pesce Spada, Pack-Choy e Salsa Teriyaki	€ 20
Burrata, Pan Brioches, Acciuga del Cantabrico, Datterino candito e Olio Evo al Basilico	€ 16
Carpaccio di Baccalà marinato, Carciofi e Olio aromatico alle Erbe	€ 18

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.

## PRIMI PIATTI

Raviolo ripieno di Zucca, Amaretti e Mostarda di Cremona al Burro e Salvia	€ 20
Tagliatelle con Ragù di Cinghiale	€ 18
Passato di Lenticchie con Gamberi scottati e Seppie	€ 18
Fusillone "Pastificio Vicidomini" con Triglie e Cime di Rapa	€ 20
Spaghetti al nero di Seppia con Cavolfiore, Cozze e Basilico	€ 22

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.

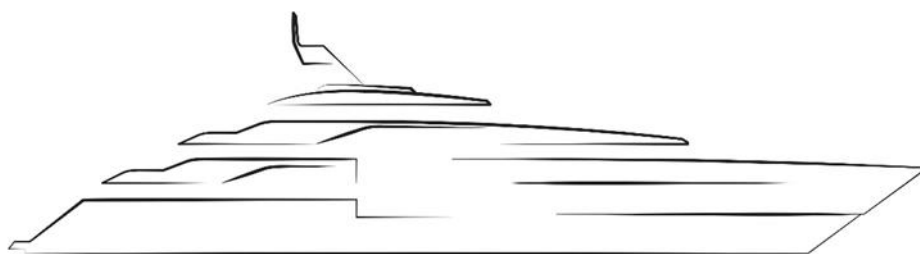
## SECONDI PIATTI

Suprema di Faraona, Patate al Tartufo nero e Cavolo Nero saltato	€ 28
Salmone scottato, Purea di Sedano Rapa e Porri bruciati	€ 28
Branzino con Spinaci saltati al Sesamo e Salsa al Curry	€ 28
Cefalo con Carciofi in guazzetto bianco di Cannellini e la Sua Bottarga	€ 26
Peposo dell'Impruneta e Polenta	€ 25

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.



*Maitre | Salvatore  
Nocera*

*Chef | Alessandro  
Lucchinelli*

Il pesce che serviamo viene preventivamente sottoposto ad abbattimento rapido della temperatura, sino a -20° per 24 ore, come disposto dal Reg.852/2004 CE.

In caso di difficile approvvigionamento, i prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati.

Avvisiamo i nostri ospiti che il personale di sala fornirà su richiesta la lista degli allergeni.