

THE  
VILLAGE

MENU GOURMET

---

MENU BISTROT

## ANTIPASTI | GOURMET

Crudo di Mare	€ 40
Crudo di Scampi	€ 8/Pz
Capesanta scottata, crema di Finocchi, Spinaci, Arancia e polvere di Caviale	€ 22
Black Cod caramellato al Miso, Radicchio rosso marinato e Chutney di Ananas leggermente piccante	€ 20
Petto di Quaglia laccato, Barbe Rosse, Nocciole e salsa al Cocco	€ 18
Burrata, Carciofi, Pomodorini canditi, Acciughe del Cantabrico e Nduja	€ 18
Flan di Broccoli, salsa al Gorgonzola e Capperi disidratati	€ 16

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 | GOURMET

Tagliolino ai Frutti di Mare, Zucchini e Zafferano	€ 22
Fusillone "Vicidomini" con Ragù bianco di Faraona e Olive Taggiasche	€ 18
Bucatini con Polpo, Guanciale e Pecorino Romano	€ 20
Ravioli al nero di Seppia ripieni di Mazzancolle, Capesanta e Ginger su salsa al Curry	€ 20
Zuppa di Cipolle con Triglie, Seppia e Anguilla affumicata	€ 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.

## SECONDI PIATTI | GOURMET

Costolette di Agnello alla Senape e Noci, salsa di Cavolfiore al Cumino e Carciofi saltati	€ 32
Tagliata di Manzo, Tortino di Patate, Spinaci saltati e Fonduta di Parmigiano al Tartufo nero	€ 32
Ombrina Corba rossa del Gargano, Purea di Patate al Wasabi e Pak-choi al Burro	€ 28
Rombo in crosta di Pane aromatico, Acqua di Pomodoro, Cime di Rapa e Olio al Basilico	€ 32
Falafel su salsa di Zucca leggermente affumicata e Cavolo nero saltato	€ 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.

## BISTROT

Puntarelle e Acciughe del Cantabrico	€ 12
Radicchio rosso, Noci e Gorgonzola	€ 12
Polpo, Patate e Olive	€ 16
Spaghetti Pomodoro e Basilico	€ 10
Pasta Fagioli e Cozze	€ 15
Tagliatelle alla Bolognese	€ 15
Entrecote Rucola e Grana	€ 25
Filetto di Pescato del Giorno all'Isolana	€ 22
Cotoletta alla Milanese con Pomodorini	€ 28

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.

THE ITALIAN SEA GROUP

PICCHIOTTI  
SINCE 1878

ADMIRAL

PERINI NAVI

TECNOMAR

NCA REFIT

*Maitre | Salvatore Nocera*  
*Chef | Alessandro Lucchinelli*