



THE VILLAGE

MENU GOURMET

MENU BISTROT

ANTIPASTI | GOURMET

Crudo di Mare

Crudo di Scampi

Ceviche di Dentice, Latte di Cocco, Lime e Cipolla Rossa

Panino alle Noci, Lingua di Vitello alla Piastra, salsa Verde e Cavolo nero al Burro

Zuppetta di Seppie e Bieta

Filetto di Sogliola al Vapore su guazzetto di Cozze, Cannellini e Nduja

Burrata di Andria su passata di Zucca al Tartufo e Crumble salato alle Mandorle e Parmigiano

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

Mezzo Pacchero con Triglie e Porcini

Tagliolino, Gambero Rosso Crudo, Purea di Cavolfiore e Caviale Calvisius

Vellutata di Porri e Patate con Pecorino Romano, Guanciale Croccante,
Olio alle Erbe

Fischiotto "Pastificio Vicidomini" con Ragù di Lepre

Linguina al Limone "Pastificio Vicidomini" con Granchio e Broccoli

SECONDI PIATTI | GOURMET

Pescatrice in dolce cottura con Porcini, Patate e Maggiorana

Catalana di Crostacei e Verdure

Baccalà in crosta aromatica, Peperone Crusco, Porri al Burro e salsa al Limone

Medaglioni di Filetto di Cinta Senese alla Milanese, Patate allo Zafferano e Spinaci saltati

Controfiletto di Cervo, Scarola saltata all'Aglio Nero, Olive Taggiasche e Sedano Rapa

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

Radicchio rosso, Noci e Gorgonzola

Polpo, Patate e Olive

Spaghetti Pomodoro e Basilico

Pasta Fagioli e Cozze

Tagliatelle alla Bolognese

Entrecote Rucola e Grana

Filetto di Pescato del Giorno all'Isolana

Cotoletta alla Milanese con Pomodorini

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.