



THE
VILLAGE

MENU GOURMET

MENU BISTROT

ANTIPASTI | GOURMET

Crudo di Mare con crostacei, Molluschi e Pesci del Mediterraneo

Crudo di Scampi

Ombrina Corba Rossa del Gargano marinata al Gin e Agrumi con Melone Invernale Candito al pepe rosa e ravanello fermentato

Vellutata di Broccoli e Patate, Mazzancolle scottate all'Olio all'Aglio Nero e Briciole di Pane tostato

Carciofo alla Giudia, Uovo 61/20, Crema di Parmigiano e Burro all'Acciuga

Flan di Topinambur su crema di Cocco e Curcuma e Olio Verde alle Erbette

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

Conchiglie al Ragù "Genovese" della tradizione campana e Fonduta leggera di Parmigiano

Risotto con Triglie cotte e crude, Cime di Rapa in crema e Peperone Crusco

Spaghetto "Pastificio Vicidomini" alla Carbonara di Mare

Ravioli ripieni di Patate e Carciofi in guazzetto di Sogliole e Bottarga di Muggine

Orecchiette con Cavolo romanesco, Mandorle tostate e Pecorino Romano "Riserva del Fondatore"

SECONDI PIATTI | GOURMET

Tagliata di Agnello, Carciofi al Timo, Yogurt greco e Mentuccia

Petto d'Anatra all'Arancia con Finocchi in Crema e Pak-choi al Burro

Calamaro scottato, Prezzemolo, Purea di Sedano Rapa e Cavolo Nero

Dentice del Mediterraneo, Patate, Spinaci e salsa al Limone

Branzino su Zuppetta di Cannellini e Nduja con Bieta ripassata

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.