



THE
VILLAGE

MENU GOURMET

MENU BISTROT

ANTIPASTI | GOURMET

Crudo di Mare con crostacei, Molluschi e Pesci del Mediterraneo	€ 43
Crudo di Scampi	€ 9/Pz
Burrata di Andria su Gazpacho, Acciughe del Cantabrico, Sedano marinato leggermente piccante, Olio al Basilico	€ 18
Insalata di Astice, Avocado, Cipolla rossa marinata, salsa al Mango e Sesamo	€ 24
Tartare di Fassona piemontese, con Uovo 61/20 e Tartufo nero estivo, Maionese al Tartufo	€ 20
Vellutata di Melanzane, Cozze e Peperone Crusco	€ 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

Risotto al nero con Seppie crude marinate al Ginger	€ 22
Tagliolino al Limone di Castagnetola con Tracina e Pane Marocco	€ 22
Spaghetto "Pastificio Vicidomini" alla Carbonara di Mare	€ 25
Busiata trapanese con Melanzane, Pomodoro, Basilico e Bufala	€ 18
Ravioli ripieni di Polpo e Ceci saltati con Pomodoro fresco, Rosmarino e Olive Taggiasche	€ 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 | GOURMET

Filetto di Manzo con Porcini e Patate alle Erbe	€ 36
Pagro del Mediterraneo in crosta di Pane e Olive Con Scarola e salsa Livornese	€ 32
Filetto di Ombrina su salsa di Peperoni gialli e Spinaci saltati	€ 35
Petto d'Anatra scottata su salsa di Mandorle tiepida, Albicocca Caramellata e Friggitello al forno	€ 32
Calamaro spadellato, Verza stufata e Purea di Sedano Rapa	€ 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.

BISTROT

Insalata Romana, Salsa Caesar, Scaglie di Parmigiano e Crostino di Pane	€ 12
Polpo, Fagiolini Verdi e Pomodorino Candito	€ 16
Spaghetti Pomodoro e Basilico	€ 10
Mezzo Pacchero con Ragù Bianco di Cortile e Olive Taggiasche.	€ 18
Entrecote con Patate e Fonduta al Parmigiano	€ 25
Filetto di Pescato del Giorno all'Isolana	€ 25
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.

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.