



# THE VILLAGE

MENU GOURMET

---

MENU BISTROT

## ANTIPASTI | GOURMET

Crudo di Mare con crostacei, Molluschi e Pesci del Mediterraneo	€ 43
Crudo di Scampi	€ 9/Pz
Insalata di Astice, Avocado, Cipolla rossa marinata, salsa al Mango e Sesamo	€ 24
Vellutata di Zucca con Stracciatella di Andria e Tartufo	€ 18
Scaloppa di Foie Gras, Castagnaccio, salsa alla Mela e Cavolo Cappuccio	€ 20
Seppia scottata con Puntarelle, Melograno e Olio all'Aglio nero	€ 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 | GOURMET

Busiata Trapanese di Grani Antichi Siciliani Biologici con Triglie E Broccoli e Pesto di Mandorla	€ 20
Conchiglioni con Ragù di Cinghiale E Pecorino Riserva del Fondatore	€ 20
Spaghetto "Pastificio Vicidomini" alla Carbonara di Mare	€ 25
Risotto alla Parmigiana con Lumache di Bosco, Aglio e Prezzemolo	€ 22
Raviolo ripieno di Ricotta affumicata e Patata dolce con Branzino, Pomodoro 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 | GOURMET

Filetto di Maiale alla Senape su crema di Zucca e Cavolo Nero	€ 33
Calamaro spadellato, Verza stufata e Purea di Sedano Rapa	€ 28
Petto di Faraona scottato al Rosmarino, Castagne in crema e Scarola saltata con Uvetta e Pinoli	€ 32
Filetto di Rombo al Burro con Carciofi e Patate	€ 38
Tagliata di Tonno, Fagioli Corona e Cipolla Rossa in Agrodolce	€ 35

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.