



# THE VILLAGE

MENU GOURMET

---

MENU BISTROT

## ANTIPASTI | GOURMET

Crudo di Mare con crostacei e Pesci del Mediterraneo	€ 43
Crudo di Scampi	€ 9 / Pz
Polpo Scottato con Patate, Salicornia e Pomodoro Candito	€ 24
Carpaccio di Tonno con Fagiolini Verdi al vapore e Salsa di Sesamo tostato	€ 18
Tartare di Mazzancolle del Tirreno con Salsa al Mango, Frutto della Passione e Ravanella fermentata	€ 20
Cardoncello confit e ripassato in padella con Agretti saltati e Crema di Patate e Porri	€ 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

Risotto con Carciofi, crudo di Seppie e Bottarga di Muggine	€ 20
Tagliatelle Acciughe, Friggitelli, Pomodoro fresco e Basilico	€ 20
Spaghetto "Pastificio Vicidomini" alla Carbonara di Mare	€ 25
Raviolo ripieno di Patate e Robiola, con Ragù bianco di Faraona, Olive Taggiasche e Noci	€ 22
Vellutata di Lenticchie rosse, Calamari saltati e pesto di Cozze e Prezzemolo	€ 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

Baccalà su purea di Ceci, Cavolo Nero e Olio al Rosmarino	€ 33
Astice al Burro, crema di Patate e Porri e Spinaci saltati	€ 32
Calamaro spadellato, Verza e Purea di Sedano Rapa	€ 28
Filetto di Manzo, Purea di Patate americane, Agretti e salsa alla Senape	€ 38
Petto d'Anatra, cime di Rapa saltate Aglio Olio e Peperoncino con salsa Arancia e Anice Stellato	€ 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

Vellutata di Lenticchie Rosse con Calamari saltati	€ 14
Mazzancolle scottate con Fagioli	€ 18
Mezze Maniche al Ragù di Faraona e Olive Taggiasche	€ 18
Insalata, Feta, Pomodori, Cetriolo e Olive	€ 10
Spaghetti Vicidomini con Acciughe	€ 16
Spaghetti con Pomodoro e Basilico	€ 10
Entrecote con Rucola e Grana	€ 26
Pescato del giorno al Guazzetto	€ 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.

*Maitre | Gianluca Velardi*  
*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.