

THE
VILLAGE

MENU GOURMET

MENU BISTRÔT

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 Ravanello fermentato € 20

Cardoncello confit e ripassato in padella con Agretti saltati
e Crema di Patate e Porri € 18

PRIMI PIATTI | GOURMET

Risotto con Carciofi, crudo di Seppie e Bottarga di Muggine € 20

Tagliatelle Acciughe, Friggitelli, Pomodoro fresco e Basilico € 20

Spaghetto "Pastificio Vicedomini" 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

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

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 Vicedomini 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

*Maitre | Gianluca Velardi
Chef | Alessandro Lucchinelli*