

Ristorante Villa Fontana

Antipasti *Starters*

BATTUTA DI FASSONE E PESTO DI NOCCIOLE
Tartare of "Fassone" veal and hazelnuts sauce
euro 13

IL VITELLO TONNATO
Veal with traditional tuna sauce
euro 12

POLPO SCOTTATO, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, OLIVE CANDITE E
POMODORINI CONFIT
Grilled octopus, saffron potatoes cream, candy olives and confit tomatoes
euro 16

TARTARE DI TONNO, OLIO AL LIME E CREMA DI BURRATA
Tuna tartare, lime oil and "burrata" cheese cream
euro 16

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI ASPARAGI E CROCCANTE
AL PARMIGIANO
Slow cooked egg on asparagus cream and crunchy Parmesan
euro 10

Primi *First courses*

PLIN DELLA TRADIZIONE AL BURRO D'ALPEGGIO E TIMO
Traditional "plin" ravioli with "Alpeggio" butter and thym
euro 12

TAGLIATELLE ALL'UOVO AL RAGÙ DI SALSICCIA
Egg homemade "tagliatelle pasta" with sausage ragù
euro 12

PICCOLE DELIZIE DI PATATE, CREMA DI BROCCOLI, VONGOLE VERACI E
BOTTARGA IN POLVERE
Small delicates potatoes "gnocchi", broccoli cream, clams and mullet powder
euro 14

GRAGNANO, VERDURE, PESTO DI PINOLI E BASILICO, RICOTTA SALATA
Typical "Gragnano pasta", vegetables, basil and pine nuts sauce, salted ricotta



Ristorante Villa Fontana

cheese
euro 12

Secondi *Main courses*

TAGLIATA DI FASSONE E VERDURE DI STAGIONE
Fassone veal and seasonal vegetables
euro 18

GUANCIA DI VITELLO IN LENTA COTTURA E VERDURE
Veal cheek in slow cooking with vegetables
euro 16

FILETTO DI MERLUZZO, CREMA DI PISELLI, FAVE CROCCANTI E SPUGNA AL
NERO DI SEPPIA
Cod fillet, peas cream, crunchy broad beans and cuttlefish ink sponge
euro 18

SAN PIETRO IN TRASPARENZA, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E PATATE
St Peter fillet, cherry tomatoes, "taggiasche" olives and potatoes
euro 20

Dolci *Desserts*

TIRAMISÙ DELLA CASA
Homemade "tiramisù"
euro 7

LINGOTTO AL CIOCCOLATO E CRUMBLE ALLA NOCCIOLA SALATA
Creamy chocolate and salted hazelnuts crumble
euro 8

PAVLOVA, MISTO BOSCO E ANANAS ALLA VANIGLIA
Pavlova italian meringue, red fruits and vanilla pineapple
euro 7



Ristorante Villa Fontana

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO DOMORI E RISTRETTO DI LAMPONI

White chocolate "Domori" mousse with raspberry sauce

euro 8

SORBETTI

Sorbets

euro 5

Menu degustazione *Tasting menu*

ENTRATINA DI BENVENUTO

Welcome appetizer

BATTUTA DI FASSONE

Tartare of Fassone veal

CIPOLLA RIPIENA CON CREMA DI ROBIOLA E SALSICCIA

Filled onion with cheese "robiola" and sausage

RAVIOLI AL PLIN CON BURRO D'ALPEGGIO E TIMO

Traditional "plin" ravioli with "Alpeggio" butter and thym

GUANCIA DI VITELLO IN LENTA COTTURA E VERDURE

Veal cheek in slow cooking with vegetables

BONET CLASSICO

Typical chocolate pudding



Ristorante Villa Fontana

€ 42

Bevande e vini esclusi
Drinks and wine not included

