

Ristorante Villa Fontana

Antipasti *Starters*

BATTUTA DI FASSONE, CIALDA DI PARMIGIANO E NOCCIOLE
Tartare of "Fassone" veal, crispy Parmesan and hazelnuts sauce
euro 13

IL VITELLO TONNATO
Veal with traditional tuna sauce
euro 12

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E
POMODORI CONFIT
Slow cooked octopus, saffron potatoes cream and confit tomatoes
euro 16

VELLUTATA DI ZUCCA, TROPEA CARAMELLATA E BACON
Pumpkin cream, caramelized "Tropea" onion and bacon
euro 12

CARDI, FONDUTA DI RASCHERA E CHIPS DI PATATE VIOLETTE
Cardoons, "Raschera" cheese fondue and violette potato chips
euro 12

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, PORCINI E LE SUE POLVERI
Egg "tagliatelle" pasta, "Porcini" mushrooms and its powders
euro 15

PICCOLE DELIZIE DI PATATE, FONDUTA DI FORMAGGETTA E SPUGNE DI
NOCCIOLA
Small delicacies of potatoes "gnocchi", cheese fondue and hazelnut sponges
euro 12

GRAGNANO, COZZE E BORLOTTI IN CREMA
Typical "Gragnano" pasta with mussels and "Borlotti" beans cream
euro 14



Ristorante Villa Fontana

Secondi

Main courses

TAGLIATA DI FASSONE ALLA PLANCIA, NOCCIOLE E VERDURE DI STAGIONE

Fassone grilled veal served with hazelnuts and seasonal vegetables

euro 18

GUANCIA DI VITELLO IN LENTA COTTURA E VERDURE DI STAGIONE

Veal cheek in slow cooking and seasonal vegetables

euro 16

FILETTO DI BRANZINO, DATTERINO, OLIVE TAGGIASCHE IN TRASPARENZA

Seabass fillet, "datterino" tomatoes and "taggiasche" olives

euro 18

SEPPIA SCOTTATA SU CREMA DI PISELLI

Grilled cuttlefish on peas cream

euro 16

Dolci

Desserts

TIRAMISÙ DELLA CASA

Homemade "tiramisù"

euro 6

PANNA COTTA AL COCCO E RIDUZIONE DI MANGO

Coconut creamy pudding and mango reduction

euro 7

BUNET DELLA TRADIZIONE

Traditional pudding

euro 5

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO DOMORI E LAMPONI

Domori white chocolate mousse and raspberries

euro 7



Ristorante Villa Fontana

Menu degustazione

Tasting menu

ENTRATINA DI BENVENUTO

Welcome appetizer

BATTUTA DI FASSONE

Tartare of Fassone veal

PLIN DELLA TRADIZIONE AL 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

ZABAIONE FREDDO AL MOSCATO PASSITO E CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

Cold Moscato Passito wine "zabaione" and hazelnuts crumble

€ 40

Bevande e vini esclusi

Drinks and wine not included

