

# Ristorante Villa Fontana

## Antipasti *Starters*

IL VITELLO TONNATO  
Veal with traditional tuna sauce  
euro 12

LA BATTUTA DI FASSONE  
Tartare of Fassone veal  
euro 12

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI ASPARAGI  
Low temperature cooked egg served on asparagus cream  
euro 10

SFORMATO DI ZUCCHINE NOVELLE SU MAIONESE DI POMODORO DATTERINO  
Zucchini flan with "datterino" tomatoes mayonnaise  
euro 10

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA CON SENAPE E MIELE  
Smoked salmon trout carpaccio with moustard and honey  
euro 14

## Primi *First courses*

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI SALSICCIA  
Homemade "tagliatelle pasta" with sausage "ragù"  
euro 11

PLIN DELLA TRADIZIONE AL SUGO D'ARROSTO  
Traditional "plin" ravioli with gravy  
euro 11

PICCOLE DELIZIE DI PATATE, FAGIOLINI E PESTO LEGGERO  
Small delicates of potatoes "gnocchi", beans and light basil "pesto"  
euro 11

GRAGNANO E IL MARE  
Seafood typical "Gragnano" pasta  
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 SUGO D'ARROSTO

Traditional "plin" ravioli with gravy

GUANCIA DI VITELLO IN LENTA COTTURA

Veal cheek in slow cooking

BUNET DELLA TRADIZIONE

Traditional pudding

€ 40

Bevande e vini esclusi

Drinks and wine not included

