



VILLA PATRIARCA

★★★★

ANTIPASTI - APPETIZERS

BATTUTA DI MANZO IRLANDESE CON SENAPE DI DIJON, AROMATICHE E COULIS AI FRUTTI DI BOSCO* €

16,00

*TARTARE OF IRISH BEEF WITH DIJON MUSTARD, AROMATIC HERBS WITH A BERRY COULIS**

CARCIOFINI IN CROSTA CON MAIONESE ALL'ARANCIA, SALSA CESAR E SCAGLIE DI POMODORINO ESSICCATO * €

13,00

*CRUSTED ARTICHOKEs WITH ORANGE INFUSED MAYONNAISE, CAESAR SAUCE AND DRIED CHERRY TOMATO FLAKES **

ASPARAGO IN C.B.T. E MIMOSA D'UOVA €

12,00

ASPARAGUS COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH AN EGG MIMOSA

BACCALÀ MANTECATO, CREMA DI DENTICE E MOUSSE DI SALMONE IN BELLA VISTA €

15,00

CREAMED COD WITH SNAPPER CREAM AND A SALMON MOUSSE

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI E GRATTUGIATA DI BOTTARGA

€ 16,00

SPAGHETTI WITH CLAMS AND GRATED BOTTARGA

LINGUINE DI VERDURE, PISELLI E LENTICCHIE SU SPECCHIO DI CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA
CON CREMA DI BURRATA E AMARETTO SBRICIOLATO * €

13,00

*GREEN LINGUINE PASTA, PEAS AND LENTILS ON TOP OF PURPLE CABBAGE
WITH BURRATA CREAM AND AN AMARETTO CRUMBLE **

PANCIOTTI CON PUNTARELLE DI ASPARAGI, MASCARPONE E POLVERE DI SPECK * €

14,00

NELLE NOSTRE PREPARAZIONI POTREBBERO ESSERCI INGREDIENTI CHE RISULTANO COME POSSIBILI ALLERGENI. PER ESIGENZE PARTICOLARI, CONFRONTATEVI CON IL PERSONALE DI SERVIZIO

THERE MAY BE SOME INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT RESULT AS POSSIBLE ALLERGENS. FOR SPECIAL REQUIREMENTS, PLEASE CONSULT WITH THE SERVICE STAFF.

* = CONTIENE PRODOTTI DECONGELATI - *CONTAINS FROZEN PRODUCTS*



VILLA PATRIARCA
★★★★

*PANCIOTTI PASTA WITH ASPARAGUS TIPS, MASCARPONE CHEESE AND POWDER SPECK **

RISOTTO BLU CURRAÇAO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO AL MOJITO *

€

16,00

*BLUE CURRAÇAO RICE WITH MOJITO SCENTED RED SHRIMP TARTARE **

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

MEDAGLIONE DI MANZO C.B.T. CON SALSA AL PEPE ROSA

€ 16,00

BEEF MEDALLION COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH PINK PEPPER SAUCE

TRANCIO DI PESCATRICE, BACON, CREMA DI ZUCCHINE E CRUMBLE DI TARALLO AL TIMO LIMONE *

€

16,00

*SLICE OF ANGLER FISH WITH BACON, CREAMED COURGETTE AND THYME LEMON TARALLO CRUMBLE **

TAGLIATA DI MANZO CON JULIENNE DI ASPARAGI CROCCANTI E SCAGLIE DI GRANA

€ 14,00

BEEF SLICES WITH CRUNCHY ASPARAGUS SLICES AND GRANA CHEESE FLAKES

QUADROTTO DI PATATA CON ZUCCHINA, RAPA ROSSA, CIPOLLA CAMELLATA E FONDUTA DI MORLACCO

€

13,00

POTATO LASAGNA WITH COURGETTE, BEETROOT, CAMELLIZED ONION AND MORLACCO CHEESE FONDUE

CONTORNI – SIDE DISHES

INSALATA MISTA

€ 4,00

MIXED SALAD

PATATE AL FORNO

€ 4,00

BAKED POTATOES

NELLE NOSTRE PREPARAZIONI POTREBBERO ESSERCI INGREDIENTI CHE RISULTANO COME POSSIBILI ALLERGENI. PER ESIGENZE PARTICOLARI, CONFRONTATEVI CON IL PERSONALE DI SERVIZIO

THERE MAY BE SOME INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT RESULT AS POSSIBLE ALLERGENS. FOR SPECIAL REQUIREMENTS, PLEASE CONSULT WITH THE SERVICE STAFF.

* = CONTIENE PRODOTTI DECONGELATI - *CONTAINS FROZEN PRODUCTS*



VILLA PATRIARCA

★★★★

VERDURE GRIGLiate

4,00

GRILLED VEGETABLES

€

VERDURE DI STAGIONE

SEASONAL VEGETABLES

€ 4,00

DOLCI - DESSERTS

PANNA COTTA, LIMONE E MENTA

6,00

PANNA COTTA WITH MINT AND LEMON

€

LINGOTTO AL ROCHER CON PANNA MONTATA E TERRA DI CACAO *

6,00

*CHOCOLATE INGOT WITH WHIPPED CREAM AND A CACAO BASE **

€

TIRAMISÙ AL CUCCHIAIO

TIRAMISÙ

€ 6,00

BISCOTTINI VENEZIANI CON CREMA AL MASCARPONE

VENETIAN BISCUITS WITH MASCARPONE CREAM

€ 6,00

CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO CON GEL BLU CARRAÇAO *

€ 6,00

*CHARLOTTE WITH ASSORTED BERRIES AND BLU CARRAÇAO GEL **

NELLE NOSTRE PREPARAZIONI POTREBBERO ESSERCI INGREDIENTI CHE RISULTANO COME POSSIBILI ALLERGENI. PER ESIGENZE PARTICOLARI, CONFRONTATEVI CON IL PERSONALE DI SERVIZIO

THERE MAY BE SOME INGREDIENTS IN OUR DISHES THAT RESULT AS POSSIBLE ALLERGENS. FOR SPECIAL REQUIREMENTS, PLEASE CONSULT WITH THE SERVICE STAFF.

* = CONTIENE PRODOTTI DECONGELATI - *CONTAINS FROZEN PRODUCTS*