



Antipasti

Burratina di Andria con verdure marinate alle erbe (8,13)	€ 20
Parmigiana di Villa Vittoria (1,8)	€ 18
Tacos con tartare di Fassona Piemontese e senape, crema al parmigiano e capperi fritti (5,1)	€ 25
Baccalà pastellato con maionese al lime e barbabietola rossa (1,10,13)	€ 26
Trota affumicata con uova di salmone, crudità di verdure e panna acida (8,9,12,13)	€ 28
Panzanella estiva con gamberi, olive taggiasche, pomodorini, sedano e cipolla rossa di Tropea (1,11,13)	€ 26

Primi

Fusilloni al cipollotto fresco, anguilla affumicata e spinacino (1,12)	€ 28
Risotto cacio e pepe, gamberi rossi e lemongrass (8,11,13)	€ 30
Linguine all'astice (1,11)	€ 42
Tagliolini ai gamberi, aglio nero, finocchietto selvatico (1,11)	€ 35
Paccheri al ragù di anatra e crema al Castelmagno (1,8,13)	€ 24
Lasagnetta con ragù di vitello e taleggio (1,8,13)	€ 18

Secondi

Filetto di manzo con salsa ai tre pepi e tortino di verdure di stagione (8,13)	€ 35
Galletto laccato alla salsa barbecue e patate alla salvia (13)	€ 30
Tavolozza vegetariana: hummus di ceci, chips di patate viola e coriandolo, flan di zucchine trombetta e cannolo croccante di cavolo cappuccio rosso (1,8,10)	€ 22
Trancio di spigola alla mediterranea con zucchine alla scapece (12,13)	€ 35
Polpo rosticiato con caponatina di verdure in agrodolce (11,13)	€ 32

Dessert

Tiramisù (1,8,10)	€ 12
Bavarese ai due cioccolati e salsa ai frutti rossi (1,12)	€ 12
Zuppa inglese con salsa al caramello (1,8,10)	€ 12
Millefoglie con crema diplomatica e frutti di bosco (1,8,10)	€ 12
Selezione di formaggi con mostarda di frutta (5,8)	€ 16

Coperto € 5 pp
Servizio in camera € 15 pp



Starters

Andria burrata with herb-marinated vegetables (8,13)	€ 20
Villa Vittoria parmigiana (1,8)	€ 18
Tacos with Fassona beef tartare and mustard, parmesan cream and fried capers (5,1)	€ 25
Battered cod with lime mayonnaise and red beet (1,10,13)	€ 26
Smoked trout with salmon roe, vegetable crudités and sour cream (8,9,12,13)	€ 28
Panzanella with shrimp, Taggiasca olives, cherry tomatoes, celery and Tropea red onion (1,11,13)	€ 26

First Courses

Fusilloni with fresh spring onion, smoked eel and spinach (1,12)	€ 28
Cacio e pepe risotto, red shrimp and lemongrass (8,11,13)	€ 30
Linguine with lobster (1,11)	€ 42
Tagliolini with shrimp, black garlic, wild fennel (1,11)	€ 35
Paccheri with duck ragout and Castelmagno cheese sauce (1,8,13)	€ 24
Lasagnetta with veal ragout and taleggio cheese (1,8,13)	€ 18

Second Course

Beef fillet with three-pepper sauce and seasonal vegetable pie (8,13)	€ 35
Barbecue sauce lacquered cockerel with sage potatoes (13)	€ 30
Vegetarian palette: chickpea hummus, purple potato chips and cilantro, trombetta zucchini flan and crispy red cabbage cannoli (1,8,10)	€ 22
Mediterranean-style slice of seabass with zucchini scapece (12,13)	€ 35
Roasted octopus with sweet and sour vegetable caponata (11,13)	€ 32

Desserts

Tiramisù (1,8,10)	€ 12
Bavarian cream with two chocolates and red fruit sauce (1,12)	€ 12
Sponge cake and custard trifle with caramel sauce (1,8,10)	€ 12
Millefeuille with diplomatic cream and berries (1,8,10)	€ 12
Italian cheese selection with fruit mustard (5,8)	€ 16

Cover charge € 5 pp
Room service € 15 pp



