



Antipasti

Polpo rosticcato su crema di fagioli cannellini (11,13)	€ 22
Flan di patate gialle e radicchio Trevigiano con crema al Castelmagno (8,10)	€ 18
Parmigiana di melanzane di Villa Vittoria (1,8)	€ 18

Primi

Linguine all'astice con pomodori torpedino ed aneto (1,11)	€ 36
Gnocchetti di patate al ragù di anatra e trito di erbe (1,9,10)	€ 26
Maccheroncini all'Amatriciana con Pecorino Romano (1,8,13)	€ 23

Secondi

Filetto di spigola in guazzetto di gamberi alla mediterranea (11,12)	€ 25
Tagliata di controfiletto al sale affumicato e verdure di stagione	€ 28
Carré di agnello con patate alla salvia e salsa ai mirtilli	€ 30

Dolci

Tortino al cioccolato con salsa ai frutti rossi (1,8,10)	€ 10
Tiramisù (1,4,8,10)	€ 10
Millefoglie croccante con crema chantilly e frutti di bosco (1,8,10)	€ 10

Coperto € 5 pp

Servizio in camera € 15 pp

Starters

Roasted octopus with Cannellini bean cream (11,13)	€ 22
Yellow potato and Treviso radicchio flan with Castelmagno cheese cream (8,10)	€ 18
Villa Vittoria aubergine parmigiana (1,8)	€ 18

First Courses

Linguine with lobster, torpedino cherry tomatoes and dill (1,11)	€ 36
Potato dumplings with duck ragout and aromatic herbs (1,9,10)	€ 26
Amatriciana maccheroncini with Pecorino romano cheese (1,8,13)	€ 23

Second Courses

Sea bass fillet in Mediterranean-style shrimp stew (12,13)	€ 25
Sliced sirloin with smoked salt and seasonal vegetables	€ 28
Rack of lamb with sage potatoes and blueberry sauce	€ 30

Dolci

Chocolate flan with red berries sauce (1,8,10)	€ 10
Tiramisu (1,4,8,10)	€ 10
Crunchy millefeuille with chantilly cream and red berries (1,8,10)	€ 10

Coperto € 5 pp

Servizio in camera € 15 pp

