



Starters

Smoked trout with vegetable giardiniera and lime dressing (9,12,13)	€ 28
Raw fish platter (from Liguria) according to market availability	€ 42
Piedmontese Fassona tartare, crumble of taralli and Cantabrian anchovies (1,12)	€ 25
Panzanella bread salad with Taggiasca olives, buffalo stracciata and beetroot powder (1,8)	€ 20
Relais Villa Vittoria aubergine parmigiana (1,8)	€ 16
Courgette flowers stuffed with ricotta, baked cherry tomatoes and crusco peppers (8)	€ 22

First courses

Linguine with lobster (1,11)	€ 42
Cacio e pepe "Riserva San Massimo" risotto, red prawn tartare and lemon grass (8,11,13)	€ 30
Lasagna with lean veal meatballs, taleggio cheese and herbs (1,8,13)	€ 18
Pennoni "Benedetto Cavalieri" with duck ragù and "Blue del lago" cheese cream (1,8,13)	€ 24
Pizzoccheri: buckwheat pasta with cabbage, potatoes and cheese (1,8)	€ 16

Second courses

Mediterranean sea bass slice with scapece courgettes (12,13)	€ 35
Fried calamari with vegetables and lemon sauce (1,2)	€ 25
Roasted veal loin with its sauce and cardoncelli mushroom pie (13)	€ 35
Lamb chop with red beets and melting potatoes (8)	€ 35
Vegetarian palette: chickpea hummus, purple potato chips and coriander, trumpet courgette flan and crunchy red cabbage cannoli (1,8,10)	€ 22

Desserts

Tiramisù (1,8,10)	€ 12
Bavarian cream with two chocolates and red fruit sauce (1,12)	€ 12
Cup of Chantilly cream with amaretti crumble (1,3,8,10)	€ 12
Millefeuille with diplomatic cream and berries (1,8,10)	€ 12
Annurche apple tart, Calvados cream and liquorice powder (1,8,10,13)	€ 12

Cover charge € 5 pp
Room service € 15 pp



Antipasti

Trota affumicata con giardiniera di verdure e dressing al lime (9,12,13)	€ 28
Crudo di pesce (provenienza Liguria) secondo disponibilità di mercato	€ 42
Battuta di Fassona piemontese, crumble di taralli ed alici del Cantabrico (1,12)	€ 25
Panzanella con olive taggiasche, stracciata di bufala e polvere di rapa rossa (1,8)	€ 20
Parmigiana di melanzane Relais Villa Vittoria (1,8)	€ 16
Fiori di zucca ripieni con ricotta vaccina, pomodorini infornati e peperoni cruschi (8)	€ 22

Primi

Linguine all'astice (1,11)	€ 42
Riso "Riserva San Massimo" cacio e pepe, tartare di gamberi rossi e lemon grass (8,11,13)	€ 30
Lasagnetta con polpettine di magro di vitello, taleggio ed erbe (1,8,13)	€ 18
Pennoni pastificio "Benedetto Cavalieri" al ragù d'anatra con crema al formaggio "Blue del lago" (1,8,13)	€ 24
Pizzoccheri (1,8)	€ 16

Secondi

Trancio di spigola alla mediterranea con zucchine alla scapece (12,13)	€ 35
Frittura di calamari con verdure e salsa al limone (1,2)	€ 25
Lombatina di vitello arrosto con la sua salsa e tortino di funghi cardoncelli (13)	€ 35
Costoletta di agnello con bietole rosse e patate fondenti (8)	€ 35
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

Dolci

Tiramisù (1,8,10)	€ 12
Bavarese ai due cioccolati e salsa ai frutti rossi (1,12)	€ 12
Coppa di crema chantilly con crumble di amaretti (1,3,8,10)	€ 12
Millefoglie con crema diplomatica e frutti di bosco (1,8,10)	€ 12
Tortino di mele annurche, crema al Calvados e polvere di liquirizia (1,8,10,13)	€ 12

Coperto € 5 pp
Servizio in camera € 15 pp



