

Menù Tradizionale

Traditional Menù

Menù €25.00 incluso calice vino locale, acqua, caffè
Menù €25.00 including a glass of local wine, water, coffee

Gramigna con ragù di salsiccia
Gramigna pasta with sausage ragout

*Filetto di maiale in crosta di pancetta con salsa allo scalogno
e aceto balsamico*
Pork fillet in bacon crust with shallot sauce and balsamic vinegar

Sfogliatina “Le Ville” con crema pasticcera e frutti di bosco
“Le Ville” puff pastry with custard cream and fruits of the forest

Coperto €2.50

All'interno dei prodotti possono essere presenti materie prime congelate

Menù Pesce

Fish Menù

Antipasti

Starter

Carpaccio di pesce spada affumicato con pepe rosa ed arancia

Smoked Swordfish carpaccio with pink pepper and orange

€15.00

Primi Piatti

First Course

Risotto con code di gamberi e zucchine

Risotto with prawn tails and courgettes

€16.00

Secondi Piatti

Main Courses

Filetto di branzino con pomodorini spadellati

Sea bass fillet with sauted cherry tomatoes

€20.00

Gli Antipasti

Appetizers

<i>Burratina con crema di patate e speck</i> <i>Burratina (rich soft cheese) with cream of potatoes and speck</i>	€12.00
<i>Flan con crema di basilico e funghi porcini</i> <i>Flan with basil cream and porcini mushrooms</i>	€12.00
<i>Insalatina di speck d'anatra con noci, uvetta, pancetta, scaglie di parmigiano reggiano e aceto balsamico</i> <i>Duck's speck salad with walnuts, raisins, bacon, parmesan cheese and balsamic vinegar</i>	€12.00
<i>Insalata di prosciutto "Le Ville" con prosciutto di Parma, aceto balsamico e scaglie di Parmigiano Reggiano</i> <i>"Le Ville" ham salad with Parma ham, balsamic vinegar and parmesan flakes</i>	€13.00
<i>Culatello con pane caldo e riccioli di burro</i> <i>"Culatello" ham with warm bread and butter whirls</i>	€15.00
<i>Salumi misti con Parmigiano Reggiano</i> <i>Mixed cold cuts with parmesan cheese</i>	€12.00
<i>Carpaccio di filetto di manzo con sedano e parmigiano reggiano</i> <i>Carpaccio of beef fillet with celery and parmesan flakes</i>	€12.00
<i>Insalatina di cappone con pinoli, uvetta e parmigiano reggiano</i> <i>Capon salad with pine nuts raisin and parmesan cheese</i>	€13.00

Le Zuppe

Soups

<i>Tortellini in brodo</i>	€15.00
<i>Tortellini soup</i>	
<i>Zuppa di cipolla</i>	€10.00
<i>Onion soup</i>	
<i>Pasta e fagioli</i>	€10.00
<i>Pasta and beans soup</i>	
<i>Zuppa di farro</i>	€10.00
<i>Spelt soup</i>	
<i>Minestrone di verdure</i>	€10.00
<i>Vegetables soup</i>	

I Primi

First Courses

<i>Tortellini nel nido di Parmigiano con gocce di aceto balsamico</i>	€18.00
<i>Tortellini in parmesan nest with drops of balsamic vinegar</i>	
<i>Straccetti con crema al basilico e pinoli</i>	€11.00
<i>“Straccetti” pasta with basil cream and pine nuts</i>	
<i>Tortelloni di melanzane con pomodoro fresco e origano</i>	€11.00
<i>Aubergine ravioli with fresh tomatoes and organ</i>	
<i>Spaghetti “Le Ville” con pomodoro fresco, melanzane e mozzarella</i>	€12.00
<i>“Le Ville” Spaghetti pasta with fresh tomato, aubergine and mozzarella</i>	
<i>Risotto con radicchio trevigiano e noci</i>	€11.00
<i>Risotto with radicchio and walnuts</i>	
<i>Gnocchi di patate al ragù di verdure e zafferano</i>	€11.00
<i>Potatoes “gnocchi” with vegetables and saffron</i>	
<i>Penne integrali con scaglie di ricotta affumicata speck e rucola</i>	€11.00
<i>Whole wheat “penne” with smoked ricotta flakes, speck and rocket</i>	

I secondi e le carni

Main Courses and Meats

<i>Costolette di agnello alla griglia</i> <i>Grilled Lamb chops</i>	€20.00
<i>Tagliata di manzo ai funghi porcini</i> <i>Sliced beef steak with porcini mushrooms</i>	€23.00
<i>Filetto di manzo con pepe rosa</i> <i>Beef fillet with pink pepper</i>	€25.00
<i>Misto di verdure con formaggio alla griglia</i> <i>Grilled mixed vegetables with grilled cheese</i>	€13.00
<i>Roast beef con spinaci</i> <i>Roast beef with spinach</i>	€15.00
<i>Vitello tonnato con acciughe e capperi</i> <i>Veal with tuna sauce, capers and anchovies</i>	€15.00
<i>Millefoglie di vitello con melanzane e funghi porcini</i> <i>Veal mille-feuille with aubergines and porcini mushrooms</i>	€15.00
<i>Tartare di filetto di manzo con cipolla, capperi, prezzemolo, senape e uovo</i> <i>Beef fillet tartare with onion, capers, parsley, mustard and egg</i>	€22.00

I Dolci

Desserts

<i>Sfogliatina "Le Ville" con crema pasticcera e frutti di bosco</i> <i>"Le Ville" puff pastry with custard cream and fruits of the forest</i>	€8.00
<i>Tortino al cioccolato con gelato alla crema</i> <i>Chocolate cake with ice cream</i>	€8.00
<i>Semifreddo ai semi di papavero con salsa torroncino</i> <i>Poppy seed and nougat sauce parfait</i>	€8.00
<i>Zuppa inglese</i> <i>Sponge Cake</i>	€8.00
<i>Bignè con crema pasticcera e fonduta di cioccolato fondente</i> <i>Eclairs with custard cream and chocolate fondue</i>	€8.00
<i>Crema pasticcera con fragole calde</i> <i>Custard cream with warm strawberries</i>	€8.00
<i>Meringa all'italiana con crema al caffè</i> <i>Italian meringhe with coffee cream</i>	€8.00
<i>Sfogliatina con pere, pinoli e zabaione caldo</i> <i>Pears filled-puff pastry with pine nuts and hot egg-nog</i>	€8.00
<i>Macedonia di frutta fresca</i> <i>Fresh fruit salad</i>	€6.00
<i>Sorbetto al limone</i> <i>Lemon sorbet</i>	€6.00

