

Conosci già i nostri “Riccioli di San Donino”?
Te li offriamo noi e sono in arrivo!



Puoi gustarli con:

Spritz Italicus

con il famoso Rosolio Italicus al bergamotto € 5

Spritz Aperol

restiamo sul classico € 5

Spritz Analcolico

stasera guidò io € 5

Il Nostro Menù -->

Seguici su:

Sito Web

www.villasandonino.it

Facebook

<https://www.facebook.com/villasandonino/>

Instagram

<https://www.instagram.com/villasandonino/>

Contattaci con:

whatsapp

messenger

telegram

e-mail

oppure parlaci, siamo qua!

I Primi di Pasta Fresca



Gramigna Passione Emiliana

Gramigna al torchio , con salsiccia e

Crema di Parmigiano Reggiano servita a parte € 10

Du, spaghetti

Aglione , olio e peperoncino sì, ma coi PASSATELLI asciutti

con l'aggiunta di pomodorini, basilico e rucola € 12

Limone

Ritorna su richiesta questo insolito tortello il cui ripieno è ispirato

al più tradizionale tagliolino al limone. Delicatezza estiva da non perdere ! € 12

Lonza all'Arancia

Non è un errore, non si tratta di un secondo piatto !

Ma di garganelli conditi con ragù bianco di lonza di maiale accompagnati

da una restrizione di succo d'arancia ,alloro, rosmarino e pepe € 10

Ortica

Triangoli verdi con ripieno all'Ortica, al Ragù o Burro e Salvia € 10

Al Contadin

Ravioli Pera e Pecorino € 10

Gnocchi

Gnocchetti di zucca con Zucchine e Guanciale croccante

su crema di parmigiano reggiano € 12

I Turtlén

In Brodo di Cappone o...se proprio proprio...alla Panna € 13

La Tagliatella al Ragù

Se non ci fosse bisognerebbe inventarla € 10

I Secondi di Carne

Manzo

Il Re

(reale di Manzo, sedici ore in sous vide e una sola avvertenza: è impossibile resistere alla "scarpetta"!) € 23,00

Tomahawk di MANZO

(kg 1,200 di eccellente , tenerissima costata di manzo nel famoso ed attualissimo taglio ad "ascia di guerra") € 54,00

Bocconcini Crisps ●●●

(di filetto bovino, leggermente panati e croccanti su insalatina) € 18,00

Tagliate di Filetto

Vitellone

Tagliata di Filetto "Emilia"

servita su radicchio crudo e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi- € 22,00

Tagliata di Filetto "Balsamico"

servita su rucola e con crema di Aceto Balsamico € 22,00

Maiale

Costine Baby Back ●

(costine di maiale nel taglio baby back- ovvero il più vicino alla lombata- tenere e saporite , accompagnate da salsa barbeque) € 18,00

“Tonno” del Chianti ●

(antico piatto contadino ; cosciotto di maialino cotto molto a lungo nel vino bianco fino allo sfaldamento della carne, rendendolo simile al tonno ; conservato sott'olio e servito su fagioli cannellini) € 15,00

Suzezza ●

(grigliata di salsiccia, immancabile sovrana d'emilia) € 15,00

Agnello

Costine di Agnello in crosta di Mandorle ●●●

(la succosità della bassa temperatura e la croccantezza della panatura) € 20,00

Pollo ●●

Apelle figlio di Apollo

(marinatura, sous vide, panatura e frittura breve: sono i passaggi per ottenere queste cosce di pollo fritte , morbidissime e gustose) € 15,00

Contorni

Verdure in Pastella con Maionese casalinga € 4,00

Patate al Rosamarino € 3,00

Verdure Grigliate € 3,00

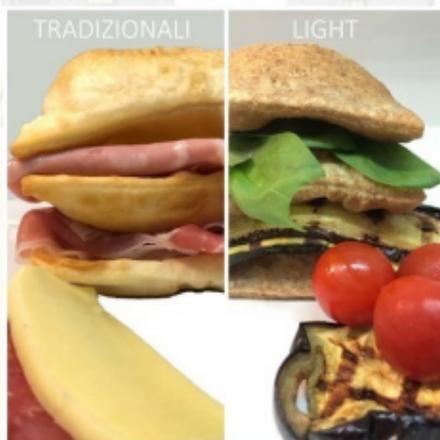
Patate Fritte Chips € 3,00

Insalata Mista € 3,00

Crescentine e Tigelle

Crescentine e Tigelle con affettati misti *
(prosciutto di parma, salame, mortadella igp, coppa di testa)
sott'olii, sott'aceti, stracchino, formaggio, pesto, parmigiano reggiano,
marmellata di nostra produzione, nutella ferrero

€ 15,00



Crescentine Light

Vegan

100% farina integrale bio
SENZA lattosio
SENZA grassi animali
Cottura in FORNO

+ € 2,00 come sostitutive delle tradizionali
oppure € 1,00 cad