

VILLA  
EUCHELIA  
DIMORA DI CHARME

Nel fragore della cucina,

ogni *panificato*,

una storia di dedizione e artigianalità

ogni *piatto*,

un viaggio culinario tra i sapori della tradizione

ogni *dolce*,

un'armonia di dolcezza e creatività

## Antipasti

Millefoglie di verdure estive  
con scapece di zucchine

12

Uovo barzotto con crema di blu di Picinisco

14

Pane, burro e alici di Cetara

15

Arancino di baccalà  
con salsa agrodolce di peperoni di Pontecorvo

15

Selezione di mare

25

Selezione di salumi e formaggi del territorio

18

## Primi Piatti

Fini fini al tartufo

28

Pappardella ripiena di bietolina,  
caciocavallo, ricotta e burro molisano

18

Tortelli ripieni di genovese napoletana  
e salsa alle pere

23

Crêpes gratinata con ragù di capretto

20

Linguina al limone e salsa allo scoglio

25

Chicche verdi con cozze, cannellini di Atina  
e bottarga di Muggine

20

## Secondi Piatti

Guancia di vitello brasata con purè di patate

20

Costolette di agnello  
con panatura croccante alle erbe,  
maionese aromatizzata e misticanza

25

Ricciola all'acqua pazza, datterini, capperi e zucchine

30

Fritto di mare, chips di patate e verdure in pastella

25

Tataki di tonno, spuma alle alici di Cetara e misticanza

30

Moscardini alla Luciana con pane croccante

20

## Pasticceria

Selezione di formaggi erborinati  
in abbinamento *Ludum IGT* di Marco Carpineti

15

Pastiera napoletana

7

Tiramisù in tazza

9

Paris Brest al pistacchio

12

Cheesecake

8

Pavlova chantilly e frutti rossi

8

Gelato al caffè o vaniglia  
su stecco ricoperto  
con cioccolato al latte Valrhona

10

Tagliata di frutta

10

Sorbetto di stagione

7

Fruttini gelato

8

Ciambelline al vino  
in abbinamento *Vin Santo*

10

Selezione di mignon:  
delizia al limone, bignè, babà, roché, tiramisù

15

