

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

Coperto

4

Acqua

3

Un nostro responsabile incaricato è a vostra completa disposizione per fornire ogni supporto o informazione circa ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

Per garantire una maggiore freschezza delle materie prime, talvolta i nostri prodotti sono surgelati.

Antipasti

Uovo su cestino di kataifi
con fonduta di Blu di Picinisco

12

Parmigiana
con spuma di grana

15

Selezione di mare

20

Arancino di riso
con ragù di triglia e finocchietto

15

Scampi
con crema di ceci al rosmarino

15

Baccalà mantecato
con latte di cocco e mascarpone,
spuma di patate

15

Tartare di vitello
condita con capperi e acciughe,
pane brioschiato e maionese alla nocciola

18

Primi Piatti

Tortelli ripieni di genovese
con fondo di cipolle, spuma di pecorino
e salsa di pera

22

Spaghettoni con sarde,
uva passa, pinoli e pane all'arancia

22

Gnocco di patate ripieno di ricciola
con miso, capperi, olive e salsa di datterini

20

Mezzo pacchero
con salsa di pomodoro confit

20

Risotto cacio e pepe
con zucchine alla scapece

20

Pasta mista
con patate, cozze, nduia
e spuma di cannellini

20

Tagliolini all'astice

35

Secondi Piatti

Agnello panato
con pane alle erbe e purea di carota

25

Ricciola marinata
con purè di sedano rapa
e brunoise di verdure con salsa di soia

25

Pluma di maiale,
ananas e senape

25

Guancia di vitello
con purè di topinambur

22

Calamaro arrosto con limone sotto sale
e fiori di zucca con ricotta di bufala

26

Rombo con patate e salsa olandese
e indivia scottata

25

Cotoletta di pesce spada
con maionese alle erbe

20

Nel fragore della pasticceria,

ogni *dolce*,
un'armonia di sapori,

un *tocco di creatività*
che chiude con dolcezza
un momento di pura meraviglia

Dessert

Millefoglie
con crema pasticcera e amarene
e perle di cioccolato

10

Babamisù

10

Cake al papavero
con ganache ai lamponi e miele

10

Crumble alle mandorle
con mango e ananas caramellate
e gelato alla vaniglia

10

Marquise al cacao
con ganache al cioccolato fondente

10

Selezioni di biscotti secchi
con vino liquoroso

10

Tagliata di
frutta di stagione

10

