

villano

A GREAT ITALIAN RESTAURANT

MANUALE DELLE ISTRUZIONI

winter edition 2018

ANTIPASTI VILLANI

N.1

I SALUMI DEL TERRITORIO di Massimo Pezzani dell'“ANTICA ARDENGA”

Crudo di Parma		
Coppa Piacentina	degustazione standard	18 Euro
Pancetta	degustazione grande	22 Euro
Strolghino		

E LA MORTADELLA? UNA FAUOLA 9 Euro

Crudo di Parma 30 mesi		18 Euro
Culatello di Zibello (presidio Slow Food)		22 Euro
Strolghino morbido		7 Euro

LA GRANDE DEGUSTAZIONE AL TAGLIERE

Ideale per 3-4 persone

Tagliere di Culatello		
Tagliere di salumi misti		
Degustazione di Parmigiano		42 Euro
Giardiniera		

LA GIARDINIERA BIOLOGICA “ERBUCCHIO”

Una saporita giardiniera bio con verdure ed erbe selvatiche di stagione che cambia quattro volte l'anno in olio extravergine d'oliva dell'Oleificio Pasquinoni di Coriano (Rimini)

Giardiniera	standard	5 Euro	grande	7 Euro
-------------	----------	--------	--------	--------

**SE NON LA PROVI
NON CI CREDI**

GLI SPECIALI VILLANO

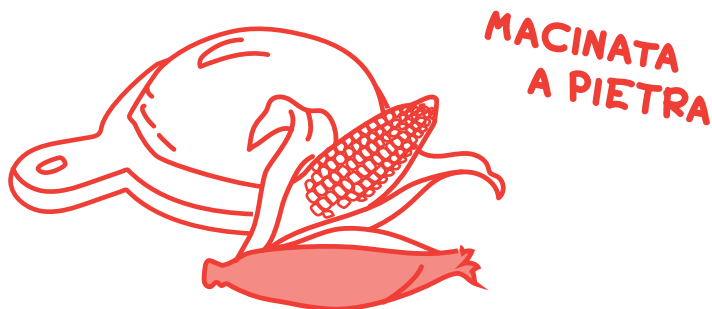
Spalla cotta di San Secondo tiepida con giardiniera	14 Euro
Nebbione "Antica Ardenga" <i>si chiama così perché figlio delle nebbie della bassa parmense</i>	19 Euro
Cotechino, realizzato con carni scelte italiane, con sugo di lenticchie	12 Euro

IL PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano stagionato 24 mesi e la nostra composta di frutta	12 Euro
Crema di Parmigiano con crostini	6 Euro
CHIEDI SE E' ARRIVATO LO ZOLA	6 Euro

POLENTA

Burro dell'Appennino e Parmigiano	8 Euro
Ragù di funghi	12 Euro
Fonduta di formaggi	10 Euro
Salsiccia di strolghino	12 Euro



VERDURE

LE INSALATE

Nord - Sud	10 Euro
Misticanza, salmone affumicato, feta, arance, pomodorini e mandorle	
Villano	10 Euro
Radicchio, mele Golden, noci, carote, semi di zucca, Parmigiano Reggiano	
Caprese	12 Euro
Pomodorini, cuore di bue, mozzarella di bufala, salsa al rosmarino	

PIATTI LIGHT

Insalata del giorno	9 Euro
Vellutata del giorno	9 Euro
Piatto di verdura di stagione (fresco secondo disponibilità)	6 Euro

PIATTI ALTERNATIVI

GLUTEN FREE

Gnocchi con crema di carote e zenzero	12 Euro
Cannelloni ricotta e spinaci	12 Euro

PIATTO VEGANO

Strigoli integrali, crema di barbabietola e pinoli	12 Euro
Hamburger di soia e semi di lino con verdura di stagione	12 Euro

LA NOSTRA PASTA FRESCA

Rompiano 8 uova intere,
aggiungiamo 7 tuorli e impastiamo
con 0,5 kg di semola
e 0,5 kg di farina tenera.
Facciamo riposare l'impasto per 3 ore
poi lo tiriamo al momento dell'ordine.
Preparata giornalmente



Vuoi fare un'ottima figura con i tuoi ospiti?
Acquista la nostra pasta fresca da cucinare a casa

PRIMI PIATTI

**FATTA AL
MOMENTO**

LA PASTA FRESCA

Tortelli di erbette	14 Euro
Tortelli di patate e tartufo	14 Euro
Tortelli di zucca	14 Euro
Tortelli del giorno (disponibili solo Sabato e Domenica)	14 Euro

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Anolini in brodo alla fidentina	12 Euro
Lasagne alla bolognese	10 Euro
Tagliolini freschi con ragù di faraona e castagne	14 Euro
Gnocchi di spinaci con fonduta di formaggio e salsiccia	12 Euro
Pappardelle al ragù di funghi dell'Appennino	12 Euro

GLI SPAGHETTI

Selezione Monograno "Felicetti"

Alla carbonara, ricetta dell'inventore chef <u>Renato Gualandi</u>	12 Euro
Al cacio e pepe (ricetta originale)	12 Euro
Al pomodorino del Piennolo e la stracciatella di Andria	12 Euro

TOP ↑

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo aromatizzato al rosmarino con verdure di stagione	18 Euro
Guancialino di maiale, salsa al lambrusco e polenta fritta	14 Euro
Petto di faraona, salsa di arancia e cannella, cavolo cappuccio	14 Euro

LEggermente SCOTTATO

Salmone up stream con crema di finocchi, finocchi croccanti	16 Euro
---	---------

upstream

il salmone di Claudio Cerati 

SPECIAL! La bistecca di brontosauo - costata di Tomahawk 5,8 Euro/hg
(da 900 gr a 1,2 kg - per due persone)

Per una perfetta cottura si richiede un'attesa di 20 minuti.

Per gustarla al meglio vi chiediamo un po' di pazienza!

Le nostre carni sono selezionate direttamente dai nostri fornitori di fiducia

DOLCI

“Quando arrivano i dolci,
la fame che sembrava placata si fa sentire di nuovo”
I NOSTRI DOLCI AL CUCCHIAIO DEL GIORNO

Tiramisù	5 Euro
Mousse ai tre cioccolati	5 Euro
Zuppa inglese	5 Euro

GNAMMMMM

LE TORTE DI CREDENZA

Crostata di marmellata bio	4 Euro
Torta morbidi millegusti (specialità locale)	4 Euro
Torta al cioccolato	4 Euro
Sbrisolona	4 Euro

INSALATA DI FRUTTA FRESCA 5 Euro

DI STAGIONE

Caffè espresso	2 Euro
----------------	--------



100% arabica 1600 mt slm

LA NOSTRA SELEZIONE



CANTINA

I VINI DEL TERRITORIO

OINOE - Situata sulle colline parmensi, la cantina è attornata da 32 ettari di terreno con un terroir (tessitura geologica) e un microclima che consentono di coltivare vitigni di alta qualità

	calice	bottiglia
Lambrusco Emilia frizzante IGP - 11,5% Colore intenso, profumo che ricorda le viole e sapore aromatico	4 Euro	15 Euro
Lambrusco Bocanegra frizzante IGP - 11,5% Colore porpora intenso, fruttato con note di frutti di bosco, gusto morbido e avvolgente	5 Euro	18 Euro
Malvasia frizzante colli di Parma DOP - 11,5% Colore giallo paglierino, sapore morbido e fruttato caratteristico del vitigno di provenienza	4 Euro	15 Euro
Spumante rose' extra dry IGP - 12,5% Colore rosa chiaro, fruttato con un prugnolo selvatico, freschezza spiccata		20 Euro

VINI BIANCHI

	calice	bottiglia
Roero Arneis "Bel colle" DOCG - 14,0% Colore giallo paglierino, sapore fruttato secco, delicato, elegante	5 Euro	18 Euro
Gewurztraminer "Klaus lentsch" DOC - 14,5% Colore paglia brillante, aroma leggermente speziato, sentori di garofani e rose, vivace acidità	6 Euro	22 Euro
Lugana "Le morette" DOC - 12,5% Vino di grande eleganza, di colore paglierino con riflessi verdognoli, note di fiori bianchi, sapore fresco e armonico	5 Euro	18 Euro
Trebbiano "Anima" Maramiero DOC - 13,5% Vino fresco e asciutto, note aromatiche e fruttato	5 Euro	18 Euro

VINI ROSSI

	calice	bottiglia
Dolcetto d'alba "Adriano" DOC - 13,0% Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo fragrante con sentori fruttati, sapore secco e asciutto	5 Euro	18 Euro
Bardolino classico "Le morette" DOC - 12,5% Colore rosso rubino, profumo leggermente vinoso con note fruttate, gusto asciutto, sapido con note speziate di pepe	5 Euro	18 Euro
Morellino di Scansano "Tore del Moro" S. Lucia DOCG - 13,5% Colore rosso rubino, profumo complesso, intenso e fruttato con sentori di ribes e ciliegia, sapore pieno e di buona struttura	6 Euro	21 Euro
Montepulciano d'Abruzzo "Maramiero" DOC - 13,5% Colore rosso rubino intenso, buona persistenza con richiami alla liquirizia, è ricco, armonico e pieno al palato	5 Euro	18 Euro

BOLLICINE

	calice	bottiglia
Prosecco Treviso "Sui nui" extra dry millesimato DOC - 11,0% Colore bianco carta, profumo di pera williams, buona acidità	5 Euro	18 Euro
Franciacorta "Monzio compagni" brut millesimato DOCG - 12,5% Colore giallo paglierino, profumo di crosta di pane e biscotto, buona sapidità		38 Euro
Champagne "Maxim" 100% Pinot nero, brut - 13,0% Vino austero, ottima freschezza		69 Euro

BIRRA

“Un sorso di cultura”

BIRRIFICIO MILANO

La picchiata 5,0%

color ambrato, sentore erbaceo e agrumato

La veloce 4,5%

colore dorato, note erbacee, cereali e miele

Otto cubano 7,5%

color ambrato tendente al marrone, aroma di whiskey, frutta candita

in bottiglia cl. 33
5,50 Euro

Alla spina chiara

cl. 40 - 5,00 Euro

BIRRA BECK'S

Beck's original pils 5%

Beck's London pale ale 6,3%

Beck's Berlin golden bock 7,2%

in bottiglia cl. 33
4,00 Euro

#VILLANORESTAURANT

buono, vero, semplice, schietto.



STAY TUNED ON
ristorantevillano

VILLANO
Via San Michele Campagna - 43036 Fidenza (PR)