

villano
A GREAT ITALIAN RESTAURANT

MANUALE DELLE ISTRUZIONI

spring | summer edition 2019

Servizio coperto Euro 2

ALLERGENI

Si informa che alcuni prodotti possono essere di origine congelata o sottoposti ad abbattimento di temperatura.

I nostri piatti possono contenere allergeni,
per informazioni chiedere al personale di sala.

Legenda Allergeni:

a - glutine; b - latte; c - uova; d - frutta a guscio; e - pesce;
f- solfiti; g - crostacei e molluschi;
h - arachidi, soia, lupini e sesamo; i- sedano; l-senape

ANTIPASTI VILLANI

I SALUMI DEL TERRITORIO

Crudo di Parma

Coppa Piacentina

Pancetta

Strolghino

degustazione standard 18 Euro

degustazione grande 22 Euro

E LA MORTADELLA? UNA FAVOLA 9 Euro

Crudo di Parma 30 mesi

18 Euro

Strolghino morbido

8 Euro

LA GRANDE DEGUSTAZIONE AL TAGLIERE

Ideale per 3-4 persone

Tagliere di prosciutto crudo di Parma 30 mesi

Tagliere di salumi misti: coppa piacentina, pancetta, stolghino, mortadella

42 Euro

Degustazione di Parmigiano

Giardiniera

**ANCHE
IN VENDITA**

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

**SE NON LA PROVI
NON CI CREDI**

standard 5 Euro grande 7 Euro

IL PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano stagionato 24 mesi e la nostra composta di frutta 12 Euro

Crema di Parmigiano con crostini 7 Euro

CHIEDI SE E' ARRIVATO LO ZOLA 6 Euro

VERDURE

LE INSALATE

Nord e sud 12 Euro

Misticanza, salmone affumicato, feta, arance, pomodorini e mandorle

Caprese 10 Euro

Pomodorini cuore di bue, mozzarella di bufala, salsa al basilico

Cesar 10 Euro

Lattuga, Parmigiano, yogurt Greco, pollo, crostini croccanti

Greca 10 Euro

Misticanza, pomodori, cetrioli, cipolle, feta, olive Kalamata

PIATTI LIGHT

* Le nostre insalate fredde di pasta | riso | cereali 9 Euro

Verdure di stagione cotte 6 Euro

Tartare di salmone upstream, arance e olive taggiasche 14 Euro

*** CHIEDI LA
DISPONIBILITA'**

PIATTI ALTERNATIVI

GLUTEN FREE

Fusilli ai legumi, salsa di verdure e ricotta salata 12 Euro

Cannelloni ricotta e spinaci 12 Euro

PIATTO VEGANO

Strigoli integrali, crema di zucchine e curry 12 Euro

Hamburger di soia e semi di lino con verdure 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 al salmone	14 Euro
Tortelli ai carciofi	14 Euro
Tortelli del giorno (disponibili Sabato e Domenica)	14 Euro

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Parmigiana di melanzane	10 Euro
Lasagne alla bolognese	10 Euro
Tagliolini freschi con crema di asparagi, croccante di mandorle e prociutto crudo	12 Euro
Gnocchi di ortica, pesto di rucola e pomodorini secchi	12 Euro
Tagliatelle verdi di erbette al ragù di carne	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 18 Euro

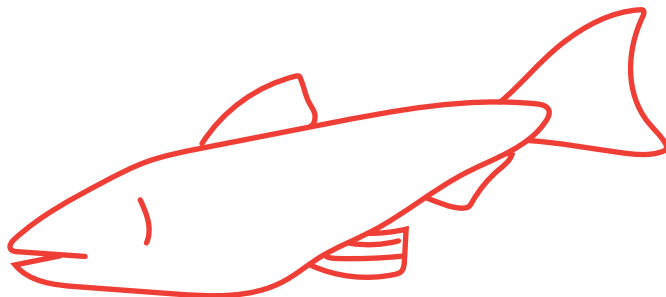
Filetto di vitello al punto rosa con salsa tonnata e fiori di capperi 15 Euro

Battuta di fassona, frutti di bosco e maionese allo zenzero 15 Euro

 **LEGGERMENTE SCOTTATO**

Salmone up stream con borragine di campo e pistilli di peperoncino dolce 16 Euro

upstream
il salmone di Claudio Cerati 



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 di yogurt al lampone e fragole	5 Euro
Crumble di mandorle, crema al cioccolato e frutto della passione	5 Euro

GNAMMMMM

LE TORTE DI CREDENZA

Crostata di marmellata bio	4 Euro
Cheesecake	4 Euro
Torta cocco e menta	4 Euro
Sbrisolona	4 Euro

INSALATA DI FRUTTA FRESCA 5 Euro

DI STAGIONE

Caffè espresso 1,5 Euro



100% arabica

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

5 Euro 18 Euro

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

6 Euro 21 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

5 Euro 18 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

BOLLICINE

calice bottiglia

5 Euro 18 Euro

Prosecco Treviso "Sui nui" extra dry millesimato DOC - 11,0%
Colore bianco carta, profumo di pera williams, buona acidità

8 Euro 38 Euro

Franciacorta "Monzio Compagnoni"
brut millesimato DOCG - 12,5%
Colore giallo paglierino, profumo di crosta di pane
e biscotto, buona sapidità

69 Euro

Champagne "Maxim" 100% Pinot nero, brut - 13,0%
Vino austero, ottima freschezza

BIRRA

BIRRIFICIO MILANO

La birra artigianale

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

La virata 4,5%

color ambrato, sentore di coriandolo, arancia e sambuco

in bottiglia cl. 33

5,50 Euro

Alla spina chiara

cl. 40 - 5,50 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 Federico Fellini, 1 - 43036 Fidenza (PR)