

VILLA ALMA

SUNSET RESTAURANT



ANTIPASTI MARE

- Misto Alma** € 22
2 Crudi, 3 Freddi, 3 Caldi
- Insalata polpo e patate (4)** € 13
- Insalata di mare (2)** € 13
- Tris tartare** € 14
Salmon, Tonno, con salsa yogurt e basilico
- Gran Crudo (2-4)** € 25
- Soutè cozze e vongole (2-4)** € 14
- Carpaccio della villa** € 12
- Alici Marinate e Salmone (2-4)** € 12

PRIMI MARE

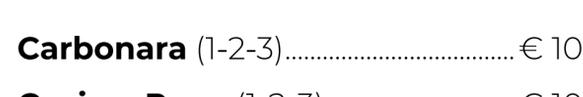


- Spaghetti vongole e pistacchio (1-2-4-5)** € 14
- Tonnarello al gambero rosso con datterino giallo e bottarga (2-3)** € 16
- Tonnarello allo scoglio (1-2-3-4)** € 16
- Pacchero fiori, gamberi e zafferano (1-2-4)** € 16
- Tonnarello all'Astice (1-2-3-4)** € 24
a persona minimo 2 persone
- Risotto alla marinara (2-4)** € 15
- Assaggi primi Villa Alma** € 20



SECONDI MARE

- Zuppa di crostacei e pesce** € 50
su ordinazione
- Fritto Misto (2-4)** € 16
- Pescato del giorno (2-4)** l'etto € 6,5
- Grigliata mista di pesce (2-4)** € 20
- Scottata di tonno in kataifi (1-2-4)** € 15



ANTIPASTI TERRA



- Tagliere Misto (7)** € 12
Salumi e formaggi
- Selezione Formaggi (7)** € 12

PRIMI TERRA

- Carbonara (1-2-3)** € 10
- Cacio e Pepe (1-2-3)** € 10
- Amatriciana (1-2-3)** € 10
- Chicca gorgonzola e noci (8)** € 13



SECONDI TERRA

- Saltimbocca alla romana (7)** € 10
- Bistecca di manzo** l'etto € 4,5
- Fiorentina** l'etto € 6,5

CONTORNI

- Insalata mista** € 4,5
- Cicoria ripassata** € 4,5
- Verdura grigliata** € 4,5
- Patata frita o al forno** € 4,5

DOLCE

- Dolce della casa** € 6,0

BEVANDE

- Acqua** € 2,0
1 litro
- Coca Cola** € 4,0
1 litro
- Birra** € 3,5
0,66 litri
- Caffè** € 1,5
- Amaro** € 3,0
- Grappa** € 3,0

BOLLICINE

- Prosecco DOCG** € 22
Astoria
- Astoria Lounge** € 14
- Franciacorta Brut** € 28
La Marchesina
- Franciacorta Satèn** € 30
Brigantina La Marchesina
- Franciacorta Rosè** € 30
La Marchesina
- Champagne Brut** € 50
Louis Brochet
- Champagne Premier Cru** € 65
Marie Le Brun

VINI BIANCHI

- Grillo della casa** € 13
- Chardonnay della casa** € 13
- Syrah della casa** € 13
- Pecorino Tarà** € 16
Tenuta Cocci Grifoni
- Passerina San Basso** € 16
Tenuta Cocci Grifoni
- Vermentino Blu** € 18
Santa Maria la Palma
- Akenta** € 20
Santa Maria la Palma
- Ribolla Gialla** € 25
Ronco dei Folo
- Friulano** € 20
- Sauvignon** € 20
Ronco dei Folo
- Pinot Bianco** € 20
Ronco dei Folo
- Pinot Grigio** € 20
Ronco dei Folo
- Gewürztraminer** € 26
Della Staffa

- Coperto e pane** € 1,5



Allergeni

nel menu sulla descrizione dei piatti troverete dei numeri che si riferiscono agli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni e che potrete consultare nella tabella qui sotto

- n.1 GLUTINE: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati e derivati
- n.2 CROSTACEI E DERIVATI: sia quelli marini che d'acqua dolce. Gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
- n.3 UOVA E DERIVATI: tutti i prodotti con uova/all products with eggs maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme, etc.
- n.4 PESCE E DERIVATI: inclusi i derivati, tutti i prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
- n.5 ARACHIDI E DERIVATI: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- n.6 SOIA E DERIVATI: latte, tofu, spaghetti, etc.
- n.7 LATTE E DERIVATI: tutti prodotti composti anche con piccole con parti di latte yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie...etc
- n.8 FRUTTA A GUSCIO: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di Acagiù, noci Pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
- n.9 SEDANO E DERIVATI: presente in pezzi o all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- n.10 SENAPE E DERIVATI: salse e condimenti con senape, mostarda.
- n.11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI: semi interi usati per il pane o tracce in alcuni tipi di farine.
- n.12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI superiori a 10 MG/KG o 10 MG/L solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
- n.13 LUPINI E DERIVATI: presente in molti cibi vegani, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume.
- n.14 MOLLUSCHI E DERIVATI: presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Vi preghiamo di comunicare al nostro personale di sala allergie o problematiche legate a determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione di ogni piatto.

pietanze contrassegnate con "asterisco"

con "*" l'asterisco vi segnaliamo che per cause non dipendenti dalle nostre volontà, alcuni prodotti potrebbero risultare non disponibili, in tal caso acquistiamo e vi proponiamo prodotti abbattuti e/o congelati di alta qualità