



VILLA MANZONI

I nostri antipasti

L'INSALATA IN PASTA ^(1, 2, 4, 7, 14)	22	
Pasta brisé, polpo, mazzancolle, patate, pomodori		
LA STRANA OMELETTE ^(3, 4, 7)	20	
Branzino, delicata di zucchine e pomodorini caramellati		
PESCE NUDO ... E CRUDO ⁽⁴⁾	25	
Tonno in tartare		
Tonno in tartare con scampi		30
IL CARPACCIO ⁽⁴⁾	25	
Carpaccio di branzino		
OSTRICHE ⁽⁴⁾	cad. 5	

I nostri primi piatti

BEL RAVIOLONE ^(1, 2, 3, 4, 7)	30
Pasta fresca ripiena di ricotta, branzino, guazzetto di astice e tempura di zucchine	
IL RISOTTO È NERO ^(2, 4, 7, 14)	25
Riso Acquerello al nero di seppia di nassa	
<i>Risotto espresso la dolce attesa e mantecature 20 minuti</i>	
<i>Minimo 2 persone</i>	
LO SPAGO STRANO ^(1, 2, 4, 14)	22
Spaghetto Mancini, polpo nostrano	
IL RAGU CHE NON TI ASPETTI ^(1, 4, 7)	25
Gnocchi fatti in casa con ragù di pesce	
L'ISOLA NEL PIATTO ^(1, 4, 7)	35
Spaghetto con bottarga di tonno rosso di Favignana	

I nostri secondi piatti

IL NOSTRO ROMBO ^(4, 7)	25
Rombo su patate all'inglese, cipolla rossa di tropea caramellata e carciofi croccanti	
ORATA DISTESA ^(2, 4, 7, 9)	30
Orata alla patata su purea di spinaci, gamberi	
SUA MAESTÀ IL BRANZINO ^(4, 7, 9)	25
Cotto al forno con ratatouille di zucchine melanzane e peperoni	

Allergeni

- ¹ **Cereali** contenenti glutine
- ² **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- ³ **Uova** e prodotti a base di uova
- ⁴ **Pesce** e prodotti a base di pesce
- ⁵ **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- ⁶ **Soia** e prodotti a base di soia
- ⁷ **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁸ **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- ⁹ **Sedano** e prodotti a base di sedano
- ¹⁰ **Senape** e prodotti a base di senape
- ¹¹ **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- ¹² **Anidride solforosa e solfiti**
- ¹³ **Lupini** e prodotti a base di lupini
- ¹⁴ **Molluschi** e prodotti a base di molluschi
- ¹⁵ **Fave** e prodotti a base di fave
- ¹⁶ **Ceci** e prodotti a base di ceci

Coperto: 4 euro

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.