



VILLA MANZONI

RICORDO DELLE DOMENICHE DI FESTA

L'Antipasto

MILLEFOGLIE SALATO

Saccottino con prosciutto e formaggio fuso e cipolla caramellata

Il Primo Piatto

IL BOSCO NEL PIATTO

Raviolone con spinacino, ricotta di panna, parmigiano, porcini trifolati

Il Secondo Piatto

ARROSTO COME UNA VOLTA

Arrosto morbido alla birra con cipolle borettane caramellate sul letto di polenta

Il Dolce

LA FROLLA

Frolla con crema pasticcera alla vaniglia e frutta di stagione

Euro *50*

Acqua, caffè e coperto inclusi. Vino e bevande esclusi.



VILLA MANZONI

LA TRADIZIONE DI VILLA MANZONI

L'Antipasto

PIOVRA "BISCOTTATA"

Piovra in doppia cottura con velluto di patate, croccante di zucca

Il Primo Piatto

MALTAGLIATO AL GRANCHIO REALE

Scalognò caramellato, pomodorini e zucchine dell'orto

Il Secondo Piatto

SUA MAESTÀ IL BRANZINO

Cotto al forno con ratatouille di zucchine melanzane e peperoni

Il Dolce

GOLOSO AL CIOCCOLATO

Panbiscotto al cacao con crema al cioccolato fondente,
ganache di cioccolato e granella di pistacchi o di nocciole

Euro *50*

Acqua, caffè e coperto inclusi. Vino e bevande esclusi.



VILLA MANZONI

GRAND MENU DELLA TRADIZIONE DI VILLA MANZONI

L'Entrée

L'idea la dà lo Chef

L'Antipasto

PIOVRA "BISCOTTATA"

Piovra in doppia cottura con velluto di patate, croccante di zucca

PESCE NUDO ...E CRUDO

Mini tartare di tonno

Il Primo Piatto

IL BEL RAVIOLONE

Tortello di pesce, ripieno di branzino, guarnito con astice e gamberi

Il Secondo Piatto

IL NOSTRO ROMBO

Rombo su patate all'inglese, cipolla rossa di tropea caramellata e carciofi croccanti

Il Dolce

LA FROLLA

Frolla con crema pasticcera alla vaniglia e frutta di stagione

GOLOSO AL CIOCCOLATO

Panbiscotto al cacao con crema al cioccolato fondente,
ganache di cioccolato e granella di pistacchi o di nocciole

Euro 75

Acqua, caffè e coperto inclusi. Vino e bevande esclusi.



VILLA MANZONI

GRAND MENU DELLO CHEF

L'Entrée

L'idea la dà lo Chef

L'Antipasto

PIOVRA "BISCOTTATA"

Piovra biscottata con crema di patate e zucca croccante

MISTO CRUDITE'

Scampi, gamberi rossi, tartare di tonno, carpaccio di branzino.

OSTRICA

Il Primo Piatto

IL RISOTTO E' NERO

Riso Acquarello al nero di seppia di nassa

IL BOSCO NEL PIATTO

Raviolone con spinacino, ricotta di panna, parmigiano, porcini trifolati mantecati al tartufo.

Il Secondo Piatto

IL NOSTRO ROMBO

Rombo su patate all'inglese, cipolla rossa di tropea caramellata e carciofi croccanti.

SPIILLO

Baby calamari fritti

Il Dolce

LA FROLLA

Frolla con crema pasticceria alla vaniglia e frutta di stagione

Euro

95

Acqua, caffè e coperto inclusi. Vino e bevande esclusi.



VILLA MANZONI

CARTA DEI VINI

(Consigliati)

Spumante Metodo Classico

IL CALEPINO BRUT ORO	26
Uve: Chardonnay 70% - Pinot Nero 30 % - Lombardia	
FERGETTINA BRUT DOCG	32
Uve: Chardonnay 85% - Pinot Nero 15 % - Franciacorta	
BERLUCCHI SATEN BRUT 2022	50

Chamapgne

AUTREU DE CHAMPILLON BRUT Blanc de Blanc	65
Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay - Francia	
LANSON AOC BRUT BLACK LABEL	65
Uva: Pinot Nero 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier - Francia	

Vini bianchi

LUGANA DOC - I FRATI Ca' dei frati	25
Uva: Turbiana -Trebiano di Lugana 100 %	
JERMANN SAUVIGNON 2022	37
Uva: Sauvignon Blanc 100% -Venezia Giulia IGT	

Vini Rossi

NEBBIOLO MASOLINO	32
Uva: Nebbiolo 10% - Langhe Piemonte	
PINOT NERO ELENA WALCH 2021	37
Pinot Nero 100% - Trentino Alto Adige DOC	



VILLA MANZONI

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
- ¹⁷ **Funghi** e prodotti a base di funghi

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 fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.