



VILLA MANZONI

Antipasti

<i>Crudo di mare (secondo disponibilità del pescato)</i> ⁽²⁾	35
<i>Il tonno nudo e crudo, salsa marmorizzata al nero di seppia ed erbe fresche</i> ^(1,7)	18
<i>Insalata calda di mare in carta fata con pesci, crostacei e molluschi</i> ⁽²⁾	16
<i>Tataki di manzo, misticanza agli agrumi, ricotta di pecora e funghi di stagione</i> ⁽⁷⁾	16
<i>L'autunno nel piatto e geometrie di formaggi fritti</i> ^(1,7)	14

Primi Piatti

<i>Quadrotti di pasta fresca al baccalà mantecato, fondo di coniglio, prezzemolo e arance</i> ^(1,7,9)	20
<i>Linguine "sel. Mancini" al burro alle acciughe e limone, seppie crude e porro croccante</i> ^(1,7)	16
<i>Acquerello risottato allo strachitunt, fichi, uva e zucca</i> ⁽⁷⁾	18
<i>Il mio Pacchero "Sel. Mancini" mantecato al pomodoro e Grana Padano 24 mesi</i> ^(1, 7)	14

Secondi Piatti

<i>Ricciola arrosto, ratatouille di verdure fresche e orticello liquido</i> ⁽⁹⁾	25
<i>Spatola scottata, crumble di pane al finocchietto, noci e agrumi con salsa al marsala</i> ^(1,8)	20
<i>Coniglio ripieno alle prugne, porcini scottati e i loro fondi</i> ^(1,9)	20
<i>Tomahawk e patate alle erbe fini</i> 1,3 kg/1,4 kg	60