RELAIS

Villa Naldi

RISTORANTE | CAMERE | PISCINA

Menù

ANTIPASTI

Per definizione, gli alimenti dal gusto leggero e fresco perfetti per la primavera e l'estate, vi proponiamo piatti freddi per cominciare questo viaggio

Tartare di Agnello fritta, bietola, Maille e pecorino (1,7,8,10)	16€
Tartare di manzo grass fed, burro fuso aromatico e misticanza scelta (7)	15€
Mille foglie di verdure fritte e salse dell'orto	12€
Polentina tiepida, Porcini fritti e Parmigiano Reggiano 36 mesi Vacche Rosse (1,7)	18€
Assoluto di patata	12€
Eccellenze d'Italia: Affettati e formaggi (1,4,7)	45€
Carpaccio di Salmerino e uova di trota (4)	18€
Carpaccio di Wagyu con misticanza aromatica	18€

PRIMI PIATTI

La nostra pasta viene fatta fresca tutti i giorni come una volta.
La troverete “perfettamente imperfetta”, ruvida, a volte più chiara e a volte più scura, perchè la natura è così “perfettamente imperfetta”.

Raviolo zucca e patate al ragù d’oca (1,3)	18€
Cappelletto della tradizione in brodo (1,3,9)	16€
Tagliatella al ragù bianco di cortile autunnale (1,3,7,9)	15€
Plin di faraona e fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi Vacche Rosse (1,7)	18€
Fusillone, barbabietola, cavolfiore e prugne (1,7)	15€
Pizzicotto di burrata e verdure dell’orto (1,3,7)	15€
Raviolo di storione bianco, beurre blanc e uova di trota salmonata (1,3,4)	18€

SECONDI PIATTI

Profumi e sapori dell'autunno secondo noi...

Cosce di faraona, uva alla griglia e mirto	18€
Capocollo di maialino cbt, cipolla alla brace e fondo al porto	18€
Picañha e lamine di patate (1, 8)	22€
Anatra, puntarelle, miele e Maille (10)	20€
Spezzatino di coniglio e funghi di stagione	18€
Radicchio tardivo, formaggio di fossa, susine e pepe bianco	18€
Anguilla , verza e salsa olandese (3,4,10)	22€

MENU' DEGUSTAZIONE

Il modo migliore di esplorare la nostra cucina...

SCOPERTE

Percorso degustazione a 5 portate per affacciarsi allo stile della Villa	50€
*abbinamento vini	30€

SENTIMENTI

Percorso Degustazione a 8 portate per una profonda scoperta dell'autunno	75€
*abbinamento vini	40€

Con i menù degustazione viene sempre servita acqua Panna e San Pellegrino

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO

THE FINE DINING WATERS

CONTORNI

Coccole di completamento piatti

Cavoli	5€
Patate	5€
Carote	5€
Misticanza	5€

DOLCI

Il pasto è incompleto senza...

Bignè mascarpone e pistacchio (1,3,7,8)	10€
Pera, vino, cioccolato e vaniglia (3,7,12)	10€
Meringa e lampone (3)	10€
Semifreddo al tiramisù (3,7)	10€
Degustazione di cioccolato e distillati (3 ,7)	25€

BEVANDE E SERVIZI

Per accompagnare il pasto...

Acqua*	2,50€
Acqua Panna 0,75cl	3,50€
Acqua San Pellegrino 0,75cl	3,50€
Perrier 0,75cl	4,00€
Servizio, Pane e Piadina	4,00€
Caffè	2,00€

*Questo locale serve acqua filtrata e purificata della propria terra, trattata con il sistema ECOSILVER, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche. Acqua potabile conforme al DM 25/2012 e al 174/2004.

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

ALLERGENI

Invitiamo la gentile clientela a segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari, così da poter essere adeguatamente guidati nella scelta dei piatti.

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
8. FRUTTI A GUSCI mandorle e nocciole
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

Thanks to