



LIGHT LUNCH

PIATTI FRESCI • COLD & FRESH STARTERS

- GAZPACHO DI POMODORO** • Burrata pugliese, olio al basilico e pane carasau € 12
TOMATO GAZPACHO • Apulian burrata, basil oil and pane carasau (traditional Sardinian crispbread)
Allergeni: Latticini - Allergens: Milk
- CULATELLO "SALUMERIA VILLANI"** • Con tigelle calde e squacquerone montato € 14
"SALUMERIA VILLANI" CULATELLO • Served with warm tigelle (traditional Italian flatbreads)
and whipped squacquerone cheese.
Allergeni: Glutine, Latticini. - Allergens: Gluten, Milk
- CAPRESE** • Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, pomodorini e basilico fresco € 16
CAPRESE SALAD • Buffalo mozzarella, beefsteak tomato, cherry tomatoes and fresh basil
Allergeni: Latticini - Allergens: Milk
- CARPACCIO DI SCAMPI** • Con stracciatella, pesca marinata e lime fresco € 16
LANGOUSTINE CARPACCIO • With stracciatella cheese, marinated peach and fresh lime
Allergeni: Crostacei, Latticini - Allergens: Shellfish, Milk

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

- TORTELLINO** • Tortellino in brodo grasso della tradizione o in crema di Parmigiano € 16
TORTELLINO • Tortellino in traditional fatty broth or in Parmesan cream
Allergeni: Glutine - Allergens: Gluten
- TAGLIATELLA** • Tagliatella al ragù alla bolognese € 15
TAGLIATELLA • Tagliatella with ragù bolognese
Allergeni: Latte e derivati, Sedano - Allergens: Milk and derivatives, Celery
- LASAGNA** • Lasagna verde alla bolognese € 15
LASAGNA • Green lasagna bolognese
Allergeni: Glutine, Sedano - Allergens: Gluten, Celery
- SPAGHETTONE DI PASTA FRESCA** • Salsa di pomodorino confit e basilico fresco € 13
THICK SPAGHETTI • Confit cherry tomato sauce and fresh basil
Allergeni: Glutine, Uova - Allergens: Gluten, Eggs

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

- MELANZANA FRITTA** • Con spuma di caprino, menta fresca e mandorle tostate € 14
CRISPY FRIED EGGPLANT • With whipped goat's cheese, fresh mint and toasted almonds
Allergeni: Glutine, Latticini, Frutta a guscio - Allergens: Gluten, Milk, Tree nuts.
- TAGLIATA DI POLLO MARINATA AL LIME** • Con pomodoro cuore di bue, cetriolo, € 15
cipolla rossa in agrodolce e basilico.
LIME-MARINATED SLICED CHICKEN BREAS • With beefsteak tomato, cucumber,
sweet and sour red onion and fresh basil
- GAMBERONI ALLA GRIGLIA** • Con misticanza, avocado e vinaigrette agli agrumi € 18
GRILLED KING PRAWNS • Served with mixed baby leaves, avocado and citrus vinaigrette
Allergeni: Crostacei - Allergens: Shellfish

INSALATE • SALAD

INSALATA MISTA

Lattuga, misticanza, pomodorini datterini, carote croccanti, cetriolo e olive taggiasche € 10

MIXED SALAD

Lettuce, mixed salad leaves, datterini cherry tomatoes, crispy carrots, cucumber and Taggiasca olives

INSALATA SARDA

Misticanza, pecorino sardo, pane carasau croccante, pomodorini, cetriolo e vinaigrette al miele € 14

SARDINIAN SALAD

Mixed salad leaves, Sardinian Pecorino cheese, crispy pane carasau, cherry tomatoes, cucumber and honey vinaigrette

Allergeni: Glutine, Latte - Allergens: Gluten, Milk

INSALATA CAESAR

Lattuga romana, pollo croccante, scaglie di parmigiano, crostini alle erbe e salsa Caesar € 16

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, crispy chicken, Parmesan shavings, herb croutons and Caesar dressing

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Pesce - Allergens: Gluten, Eggs, Milk, Fish

INSALATA NORDICA

Misticanza, salmone affumicato, avocado, cetriolo, mela verde e yogurt alle erbe € 18

NORDIC SALAD

Mixed salad leaves, smoked salmon, avocado, cucumber, green apple and herb yogurt dressing

Allergeni: Pesce, Latte - Allergens: Fish, Milk

CONTORNI • SIDES

Patate al forno

Baked potatoes

€ 8

Verdura di stagione

Seasonal vegetables

€ 8

Insalata mista

Mixed salad

€ 8

DOLCI • DESSERT

ORO FELSINEO • Spuma di mascarpone e tenerina al cioccolato fondente

€ 7

ORO FELSINEO • Mascarpone foam and dark chocolate "tenerina" cake

Allergeni: Glutine, Uova, Latte - Allergens: Gluten, Eggs, Milk

Macedonia fresca di stagione

Fresh Seasonal Fruit Salad

€ 8

Selezione di gelati e sorbetti del giorno

Selection of daily ice creams and sorbets

€ 8

Allergeni: Chiedere al personale in base ai gusti disponibili - Allergens: Ask staff depending on available flavours