

VILLA
EUCHELIA

DIMORA DI CHARME

Nel fragore della cucina,
ogni *panificato*,
una storia di dedizione e artigianalità
ogni *piatto*,
un viaggio culinario tra i sapori della tradizione

Menù Degustazione da 3 portate a scelta

bevande escluse

45

Coperto

2.50

Acqua

3

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione circa ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

Per garantire una maggiore freschezza delle materie prime, talvolta i nostri prodotti sono surgelati.

Antipasti

Tartare di vitello con sfera di parmigiano
e glassa di aceto balsamico

15

Uovo barzotto su cestino di pasta kataifi
con fonduta di Blu di Picinisco

12

Millefoglie di zucca e patate
con fonduta di Blu di Picinisco

12

Capesante brasate
con carbocrema e guanciaie croccante

15

Tartare di salmone affumicato e mela verde
in osmosi di Sambuca

15

Primi Piatti

Fini fini all'uovo
con salsa di pomodoro fresco

16

Tagliatelle all'uovo
con fondo bruno e funghi porcini

20

Tortelli di genovese
con salsa alle pere e pecorino

18

Calamarata con zafferano,
cozze e cannellini di Atina

18

Risotto con baccalà mantecato
e marmellata di peperoni D.O.P di Pontecorvo

20

Secondi Piatti

Polpo laccato con salsa barbecue
e fondente di patate dolci

23

Petto d'anatra cbt
su purea di zucca speziata

23

Agnello in tre consistenze:
crocchetta di stracotto di agnello,
lombo scottato con il suo fondo,
cioccolatino di coratella alle nocciole

25

Tagliata di vitello con chips

20

Mazzancolle croccanti con maionese ai ceci

23

Nel fragore della pasticceria,
ogni *dolce*,
un'armonia di sapori,
un *tocco di creatività*
che chiude con dolcezza
un momento di pura meraviglia

Dessert

Crème brulee alla zucca con crumble di nocciole,
macaron al caffè e gelato speziato

10

Arrotolato alla vaniglia con composta di arancia,
semisfera e crema sifonata con noci pecan sabbiate

10

Gravette con dadolata di pere,
bavarese al cioccolato e rum,
gelato alla vaniglia e cioccolato fuso

10

Soufflé alla banana servito con
gelato al cioccolato e sciroppo d'acero

10

Millefoglie
con crema pasticcera e frutti rossi

10

