



VILLACORA
★★★★L

RISTORANTE
LE BISTROT

Executive Chef
Alessandro Liberatore



MENÙ À LA CARTE

ANTIPASTI

CAPASANTA

€ 35

CREMA DI CAROTA ALLA BIRRA
SALSA ACIDULA CON CAPPERO E LIMONE
LARDO DI CINTA

FUNGO *Vegetariano*

€ 30

VARIAZIONE DI FUNGO DI STAGIONE, ROYALE
CONSOMMÉ DI ALGA, NEPITELLA

QUAGLIA

€ 32

FARCITA, SALSA AL FOIE GRAS
VARIAZIONE DI TOPINAMBUR
CAVOLO NERO, RIDUZIONE DI CHERRY

TARTUFO *Vegano*

€ 32

TORTINO DI SEDANO RAPA E TARTUFO
SPUMONE DI PANE AL ROSMARINO

PRIMI

RISOTTO

€ 36

MELOTTI, RAGÙ DI COLOMBACCIO
BARBABIETOLA ALL'AGRO, SEMI DI ZUCCA TOSTATI

TAGLIOLINO *Vegetariano*

€ 28

PAYSANNE DI VERDURE
BRODO DI PARMIGIANO, MACIS

RAVIOLONE

€ 36

ASTICE E CAVOLFIORE
BURROSO DI ARACHIDE, RADICE DI PREZZEMOLO

LASAGNA *Vegano*

€ 26

LATTE DI MANDORLA TOSTATA, AGLIO NERO
MELANZANA AL MISO

MENÙ À LA CARTE

SECONDI

AGNELLO
€ 45

IN CROSTA DI SFOGLIA,
RIDUZIONE DI LUPPOLO E LIMONE,
VERDURE DI STAGIONE

PICCIONE
€ 45

ARROSTITO E LA SUA TERRINA
INDIVIA ALL'ARANCIO
CREMOSO AL FIOR DI BROCCOLO
GELÈE DI MELOGRANO

BACCALÀ *Pesca Sostenibile*
€ 43

IN ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE
GAMBERI
MEDAGLIONI FARCITI
FRISELLA
GNOCCO FRITTO CON BACCALÀ MANTECATO

TARTE TATIN *Vegano*
€ 32

ZUCCA, CREMOSO ALLA CASTAGNA, PORRO

MENÙ DEGUSTAZIONE

CURIOSITÀ

€ 100

CAPASANTA

CREMA DI CAROTA ALLA BIRRA
SALSA ACIDULA CON CAPPERO E LIMONE
LARDO DI CINTA

TARTUFO

TORTINO DI SEDANO RAPA E TARTUFO
SPUMONE DI PANE DI SEGALE

PAGLIA E FIENO

ACQUA E FARINA ALLA CHITARRA
CON ZAFFERANO E SPIRULINA
VONGOLE
CRUDO DI CANNOLICCHI

MAIALE

TOMAHAWK DI GRIGIO
MAYO DI MELA BRUCIATA ALLA SENAPE
GIARDINIERA ALL'AGRO

PANE E CIOCCOLATO

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE
PAN BRIOCHE BRUCIATO
FROLLA DI CACAO
RIDUZIONE DI CHIANTI
GELATO MANTECATO DI NOCI E PANE

MINIMO DUE PERSONE

OGNI SOSTITUZIONE NELLE PORTATE PREVEDE UN SUPPLEMENTO DI € 15 PER PIATTO.

NOTA: LE NOSTRE PIETANZE POSSONO CONTENERE INGREDIENTI ALLERGENI. COME PREVISTO DAL DECRETO LEGISLATIVO EX REG. UE N° 1169/11 È A VOOSTRA

DISPOSIZIONE UN ELENCO COMPLETO DA RICHIEDERE AL NOSTRO STAFF.