

## Villaggio

### Bookatables Krogerbudande: 30% på matnotan

Rätterna nedan är ej rabatterade

#### Antipasti

Alfettato Misto | 245

*Charkuteritalldrik med San Danielle prosciutto, tryffelsalami, vildsvinssalami, Barolosalami, oliver och pacchini tomater*

Burrata | 165

*Len och krämig italiensk färskost med säsongens kvisttomater, schalottenlök, pacchini tomater och olivolja*

Capesante & Pancetta | 175

*Pancettalindade smörstekta kammusslor, kronärtskockscreme, inlagda fikon och friterad purjolök julienne*

Carpaccio Di Vitello Tonnato | 195

*Carpaccio på tunt skivad kalv med ruccola och hyvlad Grana Padano samt en dressing på tonfisk och kapris*

Insalata di Carciofi/Kronärtskocka | 165

*Inlagda kronärtskockor severas på ruccolabädd m pinjenötter, inlagda vitlöksklyftor och blandade oliver*

Scampi in Padella | 225

*Sauterade jätteräkor med citron, persilja, vitlök, chilipeppar & vit vin Serveras på ruccolabädd*

#### Carne

Filetto Di Manzo | 385

*Grillad oxfilè serveras med grönpepparsås*

Agnello Al Rosmarino | 325

*Grillade lammracks med honungskokta aprikoser, mejram, pecorino och grillade chili med rödvinsås  
Saltimbocca*

Saltimbocca Alla Romana | 345

*Gödkalv, parmaskinka & salvia i vit vin Oxfilè*

Oxfile Tournedos 385

*Serveras med gorgonzolasås*

Entrecote 300 Gram

*Pommes frites eller klyftpotatis och ruccolasallad ingår*

Tagliatta Di Manzo Provencale | 450 / person (minimum 2 pers.)

*Helgrillad ugnsbakad oxfilè (500 gr.) med råstekt potatis, ugnsbakade tomater och rödvinsås, trancheras och gratineras med vitlök och Grana Padano smör*

### **Pasta e risotto**

Tagliatelle Con Gamberoni | 235  
*Saffransgräddas, vitt vin, chili, vitlök och scampi*

Penne Piemontese | 235  
*Oxfile med champinjoner, grädde, vitt vin, chili och tomatsås*

Penne alla Boscaiola | 235  
*Fläskfilé, bacon, champinjoner, lök, vitt vin, svartpeppar & gorgonzola*

Penne al funghi Porcini | 230  
*Karljohanssvamp, champinjoner, vitlök, färsk sparris, coctailtomater & grädde*

Pappardelle Con Filetto Di Manzo & Funghi Porcini | 245  
*Pappardelle med oxfile, Karljohan svamp, vitlök, cognac, grädde, färska örter och tryffelkräm*

Fettucine Vitello | 235  
*Fettucine med strimlad kalv i gräddig tryffelsås, Grana Padano, tryffelolja och vitt vin*

Spaghetti Vongole e Cozze | 245  
*Vongole musslor och blå musslor, olivolja, vit vin, vitlök, persilja, chili & coctailtomater*

Pasta D´Mellisa | 230  
*Kyckling, vitt vin, grädde, spenat, pinjenötter och coctailtomater*

Alla Marinara | 245  
*Saffransrisotto med havets delikatesser*

Risotto Con Gorgonzola E Pere | 235  
*Risotto med gorgonzola och päron toppad med parmaskinka*

Risotto Funghi | 245  
*Karljohanssvamp och champinjonrisotto, tryffelkräm, grädde och parmesanost*

### **Pesce**

Zuppa di Pesce | 310  
*Tomatbaserad fisk & skaldjurssoppa med aioli*

Salmone Al Pesto | 310  
*Grillad lax serverad med grön pesto, kulpotatis och inlagda körsbärstomater*

Merluzzo Alla Toscana | 310  
*Torskrygg med citronsås, tryffelzest, kulpotatis och friterad kapris*

### **Contorni**

Hemgjord Chilibearnaise eller bearnaise | 45  
Tryffelbearnaise | 50

Rödvinssås | 40  
Pommes frites | 35  
Varma grillade grönsaker | 65  
Tomat och löksallad | 65  
Klyft Potatis | 45  
Gorgonzolasås | 55  
Grönpepparsås | 55

### **Dolci**

Tiramisu | 125

Torta Di Gelato | 135

*Hemgjord italiensk vaniljglass med en kärna av svart vinbärssorbet, toppad med champagne granite.*

Creme Brullée | 125

Tortino Al Cioccolato Con Gelato Di Vaniglia | 145  
*Varm chokladbakelse med hemgjord vaniljglass*

Sorbetto Della Casa | 110  
*Mango och citron*

Piatto Di Formaggio | 175  
*Lady di Cabra, Fontina, Pecorino Sardo, Gorgonzola serverad med digestive och fikonmarmelad (Valfri ostbit 75:-)*

Dolci Di Tartufo | 40  
*Hemgjord tryffel på mörk choklad*