

# VILLA PIOPPI



RESTAURANT & PIZZERIA

## ANTIPASTI

Tartare di manzo con cipolla rossa e cialda di formaggio.....	13
Beef tartare with red onion and cheese wafer	
Crudo Pio Tosini 24 mesi con pere e noci saltate.....	12
Crudo Pio Tosini 24 months with pears and stir-fry walnuts	
Selezione di formaggi pregiati con mostarde senapate.....	14
A selection of cheeses with mustard	
Vitello tonnato.....	11
Veal with tuna sauce	
Carpaccio di Manzo Black Angus con pesche e cipolla rossa di Tropea.....	12
Black Angus carpaccio with peaches and Tropea red onion	
Crudo di Parma 24 mesi e melone (secondo stagionalità).....	12
Parma ham 24 months with melon (according to the season)	
Polipo alla griglia con patate e porri.....	13
Grilled octopus with potatoes and leeks	
Involto di branzino con gamberi e zucchine.....	13
Seabass roll with shrimps and courgettes	
Luccio marinato alla Gardesana.....	11
Marinated pike fish with Gardesana sauce	
Seppia di porto Santo Spirito con insalata di stagione, pompelmo e pane croccante.....	14
Santo Spirito port cuttlefish with seasonal salad, grapefruit and crisp bread	
Trancio di melanzana al forno con gamberoni e burrata.....	12
Baked aubergine slice with king prawns and burrata	
Tartare di Scampi e Gamberi rossi di Sicilia.....	18
Tartare of scampi and Sicilian prawns	
Caprese di bufala.....	12
Caprese salad with buffalo mozzarella	
Insalatona Contadina:misticanza, pere, noci, ricotta fresca e riduzione di balsamico.....	10
Contadina Salad: salad, pears, walnuts, fresh ricotta and balsamic vinegar	
Insalatona Tropicale:insalata, gamberi Argentina, ananas, salsa rosa.....	12
Tropical Salad: salad, Argentinian shrimps, pineapple, cocktail sauce	
Insalatona Nizzarda: insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uova, olive taggiasche, basilico fresco.....	12
Nizzarda Salad: mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna, eggs, taggiasche olives, fresh basil	

## PRIMI PIATTI

Tagliolino con gambero rosso di Sicilia e granella di pistacchio di Bronte.....	15
Noodles pasta with Sicilian red shrimps and Bronte pistachio nut grain	
Bigoli alle sarde e scorza di limone.....	11
Bigoli pasta with sardines and lemon peel	
Tagliatella con Capasanta americana, pesto di rucola e pompelmo rosa.....	14
Homemade egg pasta with american scallop, rocket pesto and pink grapefruit	
Maccheroni con ragù di Lago, mandorle e capperi.....	11
Maccheroni pasta with Lake fish sauce, almonds and capers	
Bigoli al pomodoro fresco e basilico.....	9
Bigoli pasta with fresh tomato sauce and basil	
Tagliatella alla carbonara con bacon croccante.....	12
Carbonara pasta with crispy bacon	
Bigoli alle vongole veraci.....	12
Bigoli pasta with clams	
Tagliolino alle verdure.....	11
Noodle pasta with vegetables	
Maccheroncino al ragù di carne.....	9
Maccheroni pasta with Bolognese sauce	

## SECONDI PIATTI

Filetto di Angus alla griglia con patate al forno.....	20
Grilled Angus fillet with baked potatoes	
Tagliata di maialino Iberico con sedano, mele e salsa di curcuma.....	20
Iberic pork sliced steak with celery, apples and turmeric sauce	
Petto d'anatra con crema di scalogno e spinaci.....	16
Duck brisket with shallot cream and spinach	
Hamburger VP: black Angus 200g, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, Cheddar, bacon.....	12
Hamburger VP: black Angus 200g, tomato, lettuce, red onion, Cheddar, bacon	
Pescato del giorno.....	17
Catch of the day	
Fritto misto.....	19
Variety of fried fish	
Grigliata mista di Lago.....	16
Lake mixed grill	
Filetto di salmerino al forno con mandorle tostate e pane aromatico su letto di finocchi.....	12
Backed char thread with toasted almonds and aromatic bread on a fennel base	
Scampi e gamberoni alla griglia con salsa fantasia dello Chef.....	18
Scampi and king prawns with a Chef's special sauce	
Tagliata di Angus con rucola e grana.....	14
Angus sliced steak with rocket and parmesan cheese	
Galletto in bassa temperatura con salsa al curry.....	14
Cockerel cooked at low temperature with with curry sauce	

# VILLA PIOPPI



RESTAURANT & PIZZERIA

## CONTORNI

Insalata mista di stagione.....	5
Mixed seasonal salad	
Patatine fritte.....	5
Fried chips	
Patate al forno.....	5
Baked potatoes	
Verdure miste alla griglia.....	5
Grilled mixed vegetables	
Zucchine trifolate.....	5
Sauteed courgettes	
Spinaci.....	5
Spinach	

## PIZZE CLASSICHE

MARINARA.....	6
Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, oregano	
MARGHERITA.....	7
Pomodoro, mozzarella, origano Tomato, mozzarella, oregano	
ROMANA.....	8
Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria Tomato, mozzarella, Cantabria anchovies, capers, oregano	
TONNO E CIPOLLE.....	9
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano	
CAPRICCIOSA.....	9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano Tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, artichokes, oregano	
DIAVOLA.....	9
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano	
VEGETARIANA.....	10
Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, origano Tomato, mozzarella, courgettes, peppers, aubergines, oregano	
BUFALINA.....	11
Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico, origano Tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano	

## PIZZE GOURMET

VILLA PIOPPI.....	12
Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, fiocchetto Tomato, burrata, cherry tomatoes, basil, oregano, fiocchetto ham	
VALTELLINA.....	11
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese	
PIZZA ITALIA.....	11
Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano Tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, fresh tomato, oregano	
DELIZIA DEL BOSCO.....	12
Mozzarella, taleggio, porcini, perlage di tartufo Mozzarella, Taleggio cheese, porcini, truffle perlage	
QUATTRO FORMAGGI.....	11
Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana Tomato, mozzarella, cheeses of the week	
TRENTINA.....	11
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di angus, rucola, cipolla rossa cruda Tomato, mozzarella, Angus carpaccio, rocket, raw red onion	
CAPASANTA E CARCIOFI.....	11
Pomodoro, mozzarella, capasanta americana, carciofi Tomato, mozzarella, american scallop, artichokes	
GAMBERI ROSSI.....	11
Melanzana affumicata, gamberi rossi, mozzarella e burrata Smoked aubergine, red shrimps, mozzarella, burrata	
MELE E STRACHITUNT.....	11
Mozzarella, mele, Strachitunt, mandorle, curcuma Mozzarella, apples, Strachitunt cheese, almonds, turmeric	
ARGENTINA.....	11
Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina saltati in padella con basilico, datterino Tomato, mozzarella, sautéed Argentinian shrimps with basil, cherry tomatoes	
FRUTTA & DESSERT	
Tiramisù classico.....	5
Classic tiramisù	
Semifreddo con semi di papavero e pesche.....	5
Semifreddo with poppy seeds and peaches	
Panna cotta ai frutti di bosco.....	5
Mixed berries panna cotta	
Crema Catalana.....	5
Crème brûlée	
Torta di pere con fonduta di cioccolato gianduia.....	5
Pear cake with gianduja chocolate fondue	
Macedonia di frutta fresca.....	5
Fresh fruit salad	