





## Antipasti

Battuta di fassona piemontese, cipolle caramellate, salsa alla senape e capperi in fiore (5,6,13)	€ 25
La parmigiana di melanzane di Villa Vittoria (1,8,9)	€ 18
Insalata tiepida di mare con olive taggiasche e sedano croccante e pomodorino fresco (2,9,11,12)	€ 26
Fagottino di cavolo rosso e crema di zucchine (1,6)	€ 18

## Primi

Riso riserva San massimo cacio e pepe con battuta di gamberi rossi e lime (8,11)	€ 32
Linguine all'astice con pomodorini freschi (1,9,11)	€ 40
Ferretti Lucani con ragù di anatra bio e ricotta salata (1,5,6,8,9,10)	€ 24
Ravioli di melanzana e scamorza, salsa al parmigiano, zafferano e confit (1,5,6,8,10)	€ 23

## Secondi

Polpo rosticcato alle erbe su purea di ceci, cipolle caramellate e pane Guttiau (1,2,13)	€ 32
Filetto di manzo al barolo, cime di rapa e patate al forno (9,13)	€ 38
Filetto di spigola con salsa all'acqua pazza (12, 13)	€ 32
Flan di zucchine e patate gialle su fonduta di parmigiano e pomodorini confit (8,10)	€ 18

## Dolci

Tiramisù (1,3,6,8,10)	€ 12
Millefoglie alla crema diplomatica e frutti di bosco (1,6,8,10)	€ 12
Cheesecake ai frutti di bosco / cioccolato (1,8,10)	€ 12
Tortino al cioccolato dal cuore caldo con salsa alla vaniglia (1,8,10)	€ 12

Coperto € 5 pp

Servizio in camera € 15 pp



## Starters

Fassona beef tartare, caramelized onions, mustard sauce and blooming capers (5,6,13)	€ 25
Villa Vittoria's eggplant parmigiana (1,8,9)	€ 25
Warm seafood salad with taggiasca olives, crisp celery and fresh cherry tomatoes (2,9,11,12)	€ 26
Bundle of red cabbage and zucchini cream (1,6)	€ 18

## First Courses

Risotto Cacio e Pepe Riserva san Massimo with red shrimp and lime (8,11)	€ 32
Linguine with lobster and fresh cherry tomatoes (1,9,11)	€ 40
Ferretti Lucani fresh pasta with duck ragout and salted ricotta cheese (1,5,6,8,9,10)	€ 24
Eggplant and scamorza ravioli, parmesan sauce, saffron and confit (1,5,6,8,10)	€ 23

## Second Courses

Herb roasted octopus on chickpea puree, caramelized onions and Guttiau bread (1,2,13)	€ 32
Beef tenderloin with barolo wine sauce, turnip greens and baked potatoes (9,13)	€ 38
Sea bass fillet acqua pazza style (12,13)	€ 32
Zucchini and yellow potato flan on parmesan fondue and confit cherry tomatoes (8,10)	€ 18

## Desserts

Tiramisù (1,3,6,8,10)	€ 12
Millefeuille with chantilly cream and berries (1,6,8,10)	€ 12
Berry/Chocolate cheesecake (1,8,10)	€ 12
Chocolate Flan with Vanilla cream (1,8,10)	€ 12

Cover charge € 5 pp  
Room service € 15 pp





