



BENVENUTI NEL CUORE
DEL SAPORE AUTENTICO

CRUDI

GRAN CRUDO WHITE VILLA

2 OSTRICHE, 2 GAMBERI, 2 SCAMPI E SASHIMI DI PESCATO DEL GIORNO

PLATEAU DELLE TRE TARTARE

UNA SELEZIONE DI PESCE BIANCO, TONNO E GAMBERI

BATTUTA DI BLACK ANGUS AL COLTELLO

AROMATIZZATA AL BASILICO, TARTUFO NERO DI ALBA E SALSA
AL PEPE NERO

SASHIMI DI PESCATO DEL GIORNO

PONZU AL TARTUFO, TERIYAKI E CITRONETTE

SALMONE SELVATICO MARINATO ALLE ERBETTE DI CAMPO

SU LETTO DI ANANAS E FRUTTI DI BOSCO

ANTIPASTI

SELEZIONE ANTIPASTI DEL GIORNO DELLO CHEF (MINIMO 2 PERSONE)

4 ANTIPASTI MISTI A SCELTA DELLO CHEF DA CONDIVIDERE CON IL TAVOLO

TRIGLIA SCOTTATA

SALSA DI AGRUMI, SPINACI SALTATI E PINOLI

CAPESANTE

CREMA DI CORALLO E CHIPS DI RISO

TENTACOLO DI POLPO GLASSATO

IN SALSA RISTRETTA AL MOSTO D'UVA E POLENTINA GRATINATA

WHITE VILLA SPECIALS

DAL FISH MARKET:



PESCATO FRESCO DEL GIORNO

DA CONDIVIDERE CON IL TAVOLO

COTTURA A SCELTA TRA:

- MEDITERRANEA: SERVITO CON UNA LEGGERA SALSA AL POMODORO, PATATE, OLIVE E CAPPERI
- AL SALE: COTTO DELICATAMENTE ALL'INTERNO DI UNA CROSTA AL SALE PER ESALTARNE SAPORE E FRESCHEZZA
- ALLA GRIGLIA: SEMPLICEMENTE GRIGLIATO

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA LOCALE

ARAGOSTA LOCALE ALLA GRIGLIA

ARAGOSTA LOCALE ALLA CATALANA

PRIMI

FREGULA SARDA FATTA A MANO AL RAGÙ DEL
PESCATO DEL GIORNO E IL SUO SASHIMI

MACCARONES DE BUSA FATTI A MANO

RAGÙ BIANCO DI VITELLA SARDA E FIORI DI ZUCCA

LINGUINE AL GAMBERO ROSSO DI MAZARA,
LIME ZEST E DATTERINI CONFIT

PACCHERI ALLO SCOGLIO
COZZE, CALAMARI, PESCATO DEL GIORNO E UNA DELICATA
SALSA AL POMODORO

SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI
DELICATAMENTE SALTATE CON OLIO EVO

SPAGHETTI AL POMODORO SAN MARZANO
SALSA DI POMODORO E JULIENNE DI BASILICO FRESCO

SECONDI

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO
SU VELLUTATA DI TOPINAMBUR E CARCIOFI SALTATI

FRITTO DEL MEDITERRANEO
SELEZIONE DI GAMBERI, CALAMARI E PESCATO DEL GIORNO, FRITTI
IN PASTELLA LEGGERA E SERVITI CON VERDURE CROCCANTI

TATAKI DI TONNO ROSSO APPENA SCOTTATO
SESAMO TOSTATO E CIPOLLA CROCCANTE

GUANCIA DI VITELLO BRASATA
FONDO AL CANNONAU E PUREA DI PATATE

FILETTO DI ANGUS AMERICAN
RIDUZIONE DI VINO ROSSO E PATATE AL FORNO

CARRÈ DI AGNELLO LACCATO AL MIELE
SERVITO IN CROSTA DI PISTACCHIO E CARDONCELLI



CONTORNI

- INSALATINA DI POMODORINI E CIPOLLE DI TROPEA
- INSALATINA RUCOLA E PARMIGIANO
- CARDONCELLI ALLA CAMPAGNOLA
- PATATE SARDE AL FORNO CON ROSMARINO
- PUREA DI PATATE SARDE
- VERDURE ALLA GRIGLIA

PIATTI VEGETARIANI E VEGANI

- UOVO MORBIDO
- PAN BRIOCHE E TARTUFO NERO DI ALBA
- RAVIOLI VEGETARIANI
- RIPIENO DI ZUCCA E NOCCIOLE TOSTATE
- RAVIOLI VEGANI
- RIPIENO DI ZUCCA E NOCCIOLE TOSTATE
- INSALATA MEDITERRANEA
- VERDURE DI STAGIONE E FETA

ALLERGENI (*)

(*) - PIATTI PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE. (**) - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI E DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/O4 E REG. CE 853/O4. (*)

GENTILE OSPITE, QUALORA SOFFRISSE DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, LA INVITIAMO A RICHIEDERE INFORMAZIONI IN MERITO AI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

1. GLUTINE

2. CROSTACEI

3. UOVA

4. PESCE

5. ANACARDI

6. SOIA

7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO

9. SEDANO

10. SENAPE

11. SEMI DI SESAMO

12. SOLFITI

13. LUPINI

14. MOLLUSCHI