



BENVENUTI AL WHITE VILLA PORTO CERVO
UN VIAGGIO TRA MARE, TERRA E TRADIZIONE,
INTERPRETATO CON ELEGANZA
INGREDIENTI D'ECCELLENZA E OSPITALITÀ AUTENTICA.

WELCOME TO WHITE VILLA PORTO CERVO
A JOURNEY THROUGH SEA, LAND AND TRADITION
BROUGHT TO LIFE WITH ELEGANCE
EXCEPTIONAL INGREDIENTS
AND AUTHENTIC HOSPITALITY.



WWW.WHITEVILLAPORTOCERVO.COM



@WHITEVILLARESTAURANTPORTOCERVO



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

SU LETTO DI ANANAS E FRUTTI DI BOSCO



RAW BAR

GRAN CRUDO WHITE VILLA

2 OYSTERS 2 PRAWNS 2 LANGOUSTINES AND CATCH OF
THE DAY SASHIMI

THE THREE TARTARE PLATEAU

A SELECTION OF WHITE FISH, TUNA AND PRAWNS

HAND-CHOPPED BLACK ANGUS TARTARE

WITH BASIL AROMAS, BLACK TRUFFLES AND BLACK
PEPPER SAUCE

CATCH OF THE DAY SASHIMI

TRUFFLE PONZU TERIYAKI AND CITRONETTE

WILD SALMON MARINATED WITH WILD HERBS

ON A BED OF PINEAPPLE AND RED BERRIES



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 PINOL

CAPELANTE

CREMA DI CORALLO E CHIPS DI RISO

TENTACOLO DI POLPO

**GLASSATO IN SALSA RISTRETTA AL MOSTO D'UVA E
POLENTINA GRATINATA**

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

**SERVITE CON BURRO MONTATO FATTO IN CASA E
CROSTINI ARTIGIANALI DORATI**



STARTERS

CHEF'S SELECTION OF THE DAY'S ANTIPASTI (MINIMUM 2 PEOPLE)

4 MIXED APPETIZERS OF CHEF CHOICE
TO SHARE WITH THE TABLE

SEARED RED MULLET

CITRUS SAUCE SAUTÉED SPINACH AND PINE NUTS

SEARED SCALLOPS

CORAL CREAM AND RICE CRISPS

OCTOPUS TENTACLE

GLAZED IN A GRAPE MUST SAUCE AND
GRATINATED POLENTA

CANTABRIAN ANCHOVIES

SERVED WITH HOMEMADE WHIPPED BUTTER AND
TOASTED ARTISANAL CROSTINI



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



WHITE VILLA SPECIALS

FROM THE FISH MARKET:

FRESH DAILY CATCH

TO SHARE WITH THE TABLE
COOKING OPTIONS TO CHOOSE FROM:

MEDITERRANEAN STYLE

SERVED WITH A DELICATE TOMATO SAUCE, POTATOES,
OLIVES AND CAPPERS

SALT CRUST

GENTLY COOKED INSIDE A SALT CRUST TO ENHANCE
THE FLAVOUR AND FRESHNESS

GRILLED

SIMPLY GRILLED

LOCAL SPINY LOBSTER SPAGHETTI

GRILLED LOCAL SPINY LOBSTER

CATALUNIAN STYLE LOCAL SPINY LOBSTER



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



FIRST COURSE

HAND-MADE SARDINIAN FREGULA
WITH THE CATCH OF THE DAY RAGOUT AND
ITS SASHIMI

HAND-MADE MACCARONES DE BUSA
SARDINIAN VEAL WHITE RAGÙ AND ZUCCHINI FLOWERS

LINGUINE WITH RED PRAWNS FROM MAZARA
LIME ZEST AND CONFIT CHERRY TOMATOES

SEAFOOD PACCHERI
CALAMARI, MUSSELS, FISH OF THE DAY
AND A DELICATE TOMATOES SAUCE

SPAGHETTI WITH MEDITERRANEAN CLAMS
GENTLY SAUTÉED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

SPAGHETTI WITH SAN MARZANO TOMATO
TOMATO SAUCE AND FRESH BASIL JULIENNE



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 AMERICANO
RIDUZIONE DI VINO ROSSO E PATATE AL FORNO

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



SECOND COURSE

CATCH OF THE DAY FILLET

TOPINAMBOUR VELOUTÈ AND STIR-FRY ARTICHOKE

MEDITERRANEAN FRITTO

A SELECTION OF PRAWNS, CALAMARI, WHITE FISH
AND CRISPY VEGETABLES
COATED IN FLOUR AND LIGHTLY FRIED

SEARED BLUEFIN TUNA TATAKI

TOASTED SESAME SEEDS AND CRISPY ONIONS

TENDER VEAL CHEEK

CANNONAU WINE SAUCE AND MASHED POTATO PURÉE

AMERICAN ANGUS FILLET

RED WINE SAUCE AND OVEN BAKED POTATOES

HONEY-GLAZED LAMB RACK

COATED IN A PISTACHIO CRUST AND KING MUSHROOMS



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



SIDES

CHERRY TOMATOES AND RED ONIONS SALAD

ROCKET AND PARMESAN SALAD

STIR-FRY ERYNGII MUSHROOMS

OVEN-BAKED SARDINIAN POTATOES WITH ROSEMARY

MASHED SARDINIAN POTATOES

GRILLED VEGETABLES



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



VEGETARIAN / VEGAN DISHES

SOFT POACHED EGG

PAN BRIOCHES AND BLACK TRUFFLE FROM ALBA

VEGETARIAN RAVIOLI

FILLED WITH PUMPKIN AND ROASTED HAZELNUTS

VEGAN RAVIOLI

FILLED WITH PUMPKIN AND ROASTED HAZELNUTS

MEDITERRANEAN SALAD

SEASONAL VEGETABLES AND FETA CHEESE