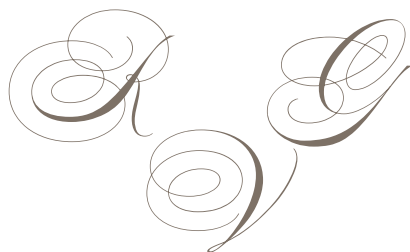


Ristorante Villa Giulia



MENU



A N T I P A S T I

Cuore di carciofo in pastella, servito con quenelle di robiola,
limone candito e menta

Euro 24

Sashimi di trota salmonata, marinata agli agrumi
con mela Golden e acqua di cetriolo

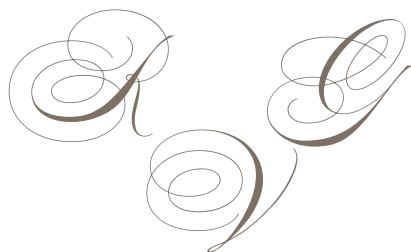
Euro 28

Calamaro ripieno al radicchio rosso, su letto di patate affumicate,
dressing di pomodorini datterini confit e origano

Euro 26

Tartare di Garronese Veneta battuta al coltello, tartufo nero
e maionese alle nocciole

Euro 28



PRIMI PIATTI

Spaghetti chitarra alle sarde, capperi di Gargnano,
panure al timo e limone

Euro 24

Vellutata di asparagi e veli di asparagi croccanti

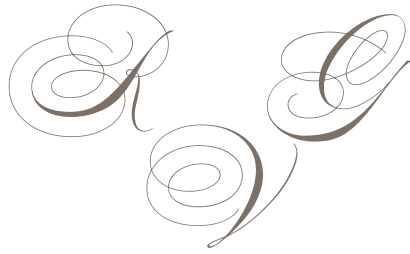
Euro 24

Ravioli ripieni di formaggella di Tremosine con
pere caramellate al Calvados

Euro 24

Risotto Carnaroli mantecato alla Mascherpa, crema di peperone Crusco
e polvere di olive taggiasche

Euro 26



SECONDI PIATTI

Carré di agnello con asparagi bianchi al burro e il suo jus

Euro 35

Filetto di vitello, spugnone e patate cristallo

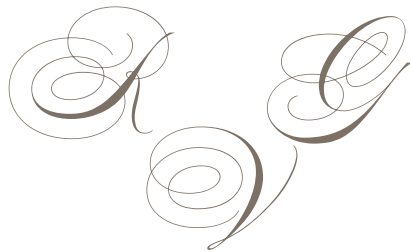
Euro 30

Trancio di salmerino, taccole, beurre blanc e
olio al timo

Euro 32

Bistecca di cavolfiore su salsa allo yogurt greco,
menta e limone

Euro 28



D E S S E R T

Tortino al cioccolato e gelato alla vaniglia

Euro 16

Selezione di formaggi e le sue Chutneys

Euro 26

Torta di Rose e zabaione caldo al profumo di limone

Euro 18

Per gli allergeni rivolgersi al personale di sala