



Villa Canton

RISTORANTE & EVENTI



Proposte di Terra

Timballo di Melanzane Viola

e con verdure fondenti, portobello alla griglia e crema allo squacquerone.

Tartare di Manzo

su zoccolo di riso venere e frutti tropicali alla guacamole.

Lonzino della Bassa Bergamasca

con cestino di sbrinz, porcineti, funghi sott' olio e cipolle caramellate.

Euro 15

Maccheroncello

al battuto di coniglio, olive taggiasche, porro, pomodorini secchi e pecorino sardo.

Straccetti di Grano Saraceno

con cavolo nero, patate, strachitunt e guanciaie all' aglio.

Raviolone al Tuorlo d' Uovo

con ricotta e spinaci, fonduta al Castelmagno e tartufo.

Euro 18

Cotoletta di Vitello

con osso alla milanese, accompagnato da patate al salto e maionese al rabarbaro.

Ribs di Maiale in Bassa Cottura

trevisano tardivo e verdure di stagione stufati.

Euro 20

Filetto di Manzo alla Griglia

cuore di raclette, morbidella di patate e gocce di pesto al prezzemolo.

Euro 24

*Settimanalmente lo chef proporrà
un menù degustazione di terra da 4 portate, euro 55.*

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare
alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.*



Proposte di Mare

Trancetta di Merluzzo

cotto a bassa temperatura su crema zucca al rosmarino, cicerchia e pak-choi.

Bresaola di Tonno Marinato

rape colorate e cavolo cappuccio stufato all' aceto di mele.

Futomaki Fritto

con edamame e gambero in kataifi.

Euro 18

Risotto Salera 24 Mesi

al cacio e pepe selvatico del Madagascar
con crudità di gambero rosso di Huelva e germogli di pisello.

Gnocchetti Fatti in Casa

profumati alla mandorla con cubetti di ricciola, varietà di cavoli e bottarga di cefalo.

Spaghettoni di Gaetano Verrigni

all' astice canadese.

Euro 22

Orata all' Acquapazza

con pomodorini variopinti

Stufato di Piovra

con brodetto al vermentino, le sue verdure, funghi della quercia su polentina morbida.

Filetto di Rombo

in crosta di pane alle erbe, gambero e scampo al forno
con frittelline di verdure in tempura.

Euro 25

*Settimanalmente lo chef proporrà
un menù degustazione di mare da 4 portate, euro 60.*

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
per garantirne la qualità e la sicurezza.*



Le Nostre Golosità

Strudel del Tirolo in Sfoglia
con panna alla cannella.

Cheese Cake
al ribes rosso.

Tortino Caldo
di gianduia e pere Kaiser con salsa inglese.

Montecristo
accompagnato da bicchierino al rhum invecchiato.

Semifreddo
al torroncino con sfera ice al caco vaniglia.

Mousse
al Ruby con bananito e salsa al cioccolato.

Kermesse
di dolci della tradizione bergamasca.

Fonduta al Cioccolato
con frutta fresca di stagione.

Euro 8