



Villa Canton

RISTORANTE & EVENTI



Proposte di Terra

Cannoncino

di sfoglia aperto con tartare di manzo e i suoi condimenti.

Pinsa Romana

*con coppa di maiale, al nocciolo, cotto a bassa temperatura
con pistacchi e bocconcini di bufala.*

Zuppa di Pomodoro

con varietà di praline alla ricotta e basilico fritto.

Euro 15

Risotto Salera 24 Mesi

ai pistilli di zafferano e ossobuco scomposto.

Gnocchetti

ai sapori della tradizione bergamasca.

Fregola Sarda

con lenticchie e salsicette.

Euro 18

Filetto di Manzo

all' Amarone con rosti di patate e cipolle.

Tagliata di Cervo

alle prugne con purè di castagne e fungo della quercia.

Rollatina di Coniglio

all' uvetta ed invidia belga su crema di mais.

Euro 20

*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

Ricciolo di Calamaro
spadellato su purea di edamame.

Crepinette di Scampi
con crema di zucca.

Peperoni Ripieni
di sogliola e capperi con salsa all' acciuga.

Euro 18

Risotto Salera 24 Mesi
al trevisano, straciatella e gambero rosso.

Ravioli
al pomodoro secco, olive, capperi,
pesto di melanzane bianche e salicornia.

Spaghettoni di Gaetano Verrigni
all' astice canadese.

Euro 20

Cubetti di Spada
al pankò con patate e caponatina.

Sgombro
alla mandorla con spinacino croccante, carasau e ristretto al balsamico.

Composta del Pescato
di giornata in quattro cotture.

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

Babamisù.

Mousse

alla nocciola fondente e caramello salato.

Tarte Tatin

alle mele ranette e crema inglese.

Foresta Nera

a modo nostro.

Tramezzino

con castagne, passion fruit e brandy.

Crespella

con frutti rossi e gelato alla panna.

Euro 8