



Villa Canton

RISTORANTE & EVENTI



Proposte di Terra

Cecina de Leon

con sfoglia ripiena allo squacquerone e pesto di Chioggia.

Rollatina di Vitello

allo speck, spinaci e scamorza con marmellata di mele cotogne all' anice stellato.

Uova alla Coque

su fonduta al Castelmagno e tartufo nero estivo.

Burratina Pugliese

con petali di meloni e gocce di ristretto all' Aperol.

Euro 15

Risotto Salera 24 Mesi

all' anatra con cavolo nero e amarene.

Cannellone

di pasta crepes alla zucca e rosmarino con salsa al taleggio.

Caramelle

alla salsiccia e porcini con crumble di parmigiano e semi di papavero.

Pquadro

con pomodorini gialli e pesto di prezzemolo.

Euro 18

Guancialino di Vitello

con polentina morbida.

Tagliata di Manzo Piemontese

con scaglie di parmigiano e red scarlet al forno.

Medaglione di Maialino Lardellato

con funghi spontanei e patata frustata alla senape.

Arrosticini Abruzzesi

con spadellata di verdure dell'orto.

Euro 20

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

Mazzetto di Asparagi
con gamberi e maionese al passion fruit.

La Pizza
va dal polpo.

Triglia alla Beccafico
con insalatina thai.

Bocconcini di Rana Pescatrice
al bacon con parmantier e ristretto al balsamico.

Euro 18

Risotto Salera 24 Mesi
con gamberi, timo, arancia e fiori di zuccina.

Spaghettono di Gaetano Verrigni
all' astice canadese.

Pansotti
alle verdure con capesante, pinoli e battuto al basilico.

Maccheroncello
con calamari, peperone crusco, porri e rucola.

Euro 22

Rombo
in carta fata con capperi, olive, pomodorini, patate e basilico.

Gamberoni
sfumati all' armagnac con misticanza croccante.

Frittura
di calamari e gamberi.

Tronchetto di Salmone
In crosta di pane allo scorzone con crema di piselli e peperoni arrostiti.

Euro 25

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



Le Nostre Golosità

Dacquoise
con frutta fresca.

Semisfera
al cioccolato fondente con mousse al pistacchio.

Cremoso
al caramello salato con crumble nero.

Pavlova
con crema al mascarpone ai frutti rossi.

Semifreddo
al lime con ananas marinato alla cannella.

Cannoncino
in sfoglia finger food.

Euro 8