



Starters

Salmon trout sashimi, sesame bread croutons, braised radicchio, lemon gel (1,7,12)	€20
Beef fillet carpaccio, artichoke julienne, passion fruit sauce	€25
Saffron rice and Bolognese ragù Arancino on Castelmagno fondue (1)	€20
Villa Vittoria aubergine parmigiana (1,8)	€18
Chickpea hummus with sweet and sour vegetables caponata	€18

First Courses

Linguine with lobster (1,11)	€42
Pacchero with calamari, turnip tops and crusco pepper (1,2)	€28
Spaghetti with datterino tomato cream (1)	€16
Pizzoccheri: buckwheat pasta with cabbage, potatoes and cheese (1,8)	€18
Risotto with porcini mushrooms (9)	€30

Second Courses

Sea bass meunière with carrots and baked Jerusalem artichokes (12)	€30
Crispy octopus with bread and tomato soup (1,2)	€30
Beef fillet with green pepper and mashed potatoes (5)	€35
Cockerel cooked in brick, spinach, mustard, roasted corn (5)	€25
Quiche with seasonal vegetables and pumpkin cream (1,10)	€18

Desserts

Tiramisu (1,8,10)	€12
Bavarian cream with two chocolates and red fruit coulis (1,12)	€12
Millefeuille with Chantilly cream and chocolate flakes (1,8,10)	€12
Lemon cake and whipped cream (1,3,8,10)	€12

Cover charge € 5 pp
Room service € 15 pp



Antipasti

Sashimi di trota salmonata, crostini di pane al sesamo, radicchio brasato, gel al limone (1,7,12)	€ 20
Carpaccio di filetto di manzo, julienne di carciofi, salsa al passion fruit	€ 25
Arancino di riso zafferano e ragù alla bolognese su fonduta al castelmagno (1)	€ 20
Parmigiana di melanzane Relais Villa Vittoria (1,8)	€ 18
Hummus di ceci e caponata in agrodolce	€ 18

Primi

Linguine all'astice (1,11)	€ 42
Pacchero con calamari, cime di rapa e peperone crusco (1,2)	€ 28
Spaghetto alla crema di pomodoro datterino (1)	€ 16
Pizzoccheri (1,8)	€ 18
Risotto ai funghi porcini (9)	€ 30

Secondi

Branzino alla mugnaia con carote e topinambur al forno (12)	€ 30
Polpo croccante e pappa al pomodoro (1,2)	€ 30
Filetto di manzo al pepe verde e purè di patate (5)	€ 35
Galletto al mattone, spinacino, senape, mais arrostito (5)	€ 25
Quiche alle verdure di stagione e crema di zucca (1,10)	€ 18

Dolci

Tiramisù (1,8,10)	€ 12
Bavarese ai due cioccolati e coulis ai frutti rossi (1,12)	€ 12
Millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato (1,8,10)	€ 12
Torta al limone e panna montata (1,3,8,10)	€ 12

Coperto € 5 pp
Servizio in camera € 15 pp



