



Garden Bistrot

APERTO A PRANZO - LUNCHTIME



Antipasti

CLUB SANDWICH VILLA VITTORIA € 25

Pollo cotto a bassa temperatura, bacon, lattughino, pomodoro, avocado e maionese al basilico (1, 10)

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI € 28

insalata mista, taccole, carote, finocchio, dressing alla soya (6, 12) (GF)

CAPRESE DI BUFALA € 18

ai tre pomodori (8) (GF, VG)

CRUDO DI MARE € 38

carpaccio di gambero rosso, tartare di scampi, frutta verdura e dressing lime e soya (6, 11) (GF)

CONTORNI

Misticanza € 7

Chips homemade € 7

(GF, V)

Primi

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA € 55

(1, 10, 11)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA € 28

vongole e bottarga (1, 2, 10)

TROFIE FRESCHE AL PESTO € 22

basilico, aglio nero, fagiolini e patate viola (1, 3) (VG)

Secondi

LINGOTTO DI TONNO ROSSO TATAKI € 30

misticanza orientale, salsa ai frutti di bosco e granella al pistacchio (3, 12) (GF)

PARMIGIANA DI MELANZANE € 30

pomodoro giallo e gambero rosso (8, 11) (GF)

FILETTO DI SPIGOLA € 30

alla mugnaia con verdure di stagione (1, 9, 12)



Starters

CLUB SANDWICH VILLA VITTORIA € 25

Low temperature cooked chicken, bacon, lettuce, tomato, avocado and basil mayonnaise (1, 10)

MARINATED SALMON WITH CITRUS € 28

mixed salad, snow peas, carrots, fennel, soya dressing (6, 12) (GF)

CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA € 18

and tomatoes (8) (GF, VG)

RAW SEA FISH PLATTER € 38

red prawn carpaccio, scampi tartare, fruit vegetables and lime and soya dressing (6, 11) (GF)

SIDES

Mixed salad € 7

Chips homemade € 7
(GF, V)

First courses

LANGOUSTE TAGLIOLINI € 55

(1, 10, 11)

SPAGHETTI € 28

clams and bottarga (1, 2, 10)

FRESH TROFIE WITH PESTO € 22

basil, black garlic, green beans and purple potatoes (1, 3) (VG)

Second courses

TATAKI BLUEFIN TUNA € 30

oriental mixed salad, wild berry sauce and grains with pistachio (3, 12) (GF)

EGGPLANT PARMIGIANA € 30

yellow tomato and red shrimp (8, 11) (GF)

SEA BASS FILLET € 30

meunière with seasonal vegetables (1, 9, 12)