

Bentornato a Villa Pozzani

Ricordati che puoi scaricare
i nostri menu aggiornati ed
effettuare prenotazioni
direttamente dal nostro sito

www.villapozzani.it

ANTIPASTI (STARTERS)

Tartare Di Filetto - Irlanda	12
Tagliata a Coltello, con Uova di Quaglia, Tabasco, Salsa Worcestershire e Senape Dolce (Beef Fillet Tartare with Quail's Egg)	
Flan di Zucca Stagionata	7
Servito con Fonduta all'Asiago (Flan of Pumpkins with Asiago Cheese Fondue)	
Gamberoni in Tempura	8
Con maionese allo Zafferano (King Prawns in tempura served with Saffron Mayonaise)	
Capesante alla Piastra	13
Servite con Crema di Piselli & Bacon (Pan fried Scallop served with Pea Sauce and Crispy Bacon)	

LE NOSTRE CEVICHİ

Ceviche Di Salmone	8
Dadolata di Salmone Crudo marinata in una vinegrette di Agrumi. Con Arance a Vivo e Avocado (Salmon Ceviche marinated in Lime juice, served with Orange segment and Avocado).	
Ceviche Di Tonno	8
Dadolata di Tonno Crudo marinata in una vinegrette di Agrumi. Con Cetrioli e Sesamo. (Tuna's Ceviche marinated in Lime Juice served with Sesami Seeds and Cucumber).	
Ceviche Di Polpo	8
Dadolata di Polpo marinata in una vinegrette di Agrumi. Con Prezzemolo e Pomodori Datterino. (Octopus Ceviche served with Parsley and Cherry Tomatoes).	
Tris di Chevichi	23
Con le nostre chevichi di Tonno, Salmone e Polpo (Tris of our Cheviches, octopus, tuna and Salmon)	
Tagliere Della Casa	12
Con Prosciutto Veneto DOP 18 mesi, Soppressa Nostrana & Cipolline al Balsamico. (18 months aged Cured Ham and Salami).	

PRIMI PIATTI (FIRST DISHES)

Risotto agli Asparagi Bianchi di Bassano	14
Risotto with White Asparagus	
Pappaerdelle con Pomodorini Confit & Stracciatella	10
Home made Pappardelle pasta served with cherry tomatoes in Confit and Fresh Basil	
Bigoli Al Rag di Anatra	9
Bigoli Pasta with Duck Sauce	
Tortelli alla Ricotta, Burrata & Caviale	17
Serviti su letto di Crema Burrata con Royal Food Caviale (Tortelli with Ricotta Cheese Served with Royal Food Caviar and Burrata Cheese)	

SECONDI DI CARNE

Tartare Di Filetto al Tartufo Nero dei Berici	19
Con Senape Dolce e a l'Ancienne. (Beef Fillet Tartare with Black Truffle. Served with sweet Mustard).	
Tagliata di Chuck Flap alla Griglia - USA 250 g	18
Servita su letto di Rucola e foglie di Parmigiano Reggiano. (Rump steak with Rocket and Parmesan Flakes).	
Cuore di Filetto Di Manzo Alla Griglia - Irlanda 200 g	18
(Classic Grilled Beef Fillet)	
Costata di Manzo alla Griglia - Auberdeen Angus, Irlanda	5,5/hg
(Grilled Beef Rib)	
Cuore di Filetto con Salsa al Pepe Verde	20
Filett with Peppercorn Sauce	
Rib - Eye - Irlanda 250 g	19

SECONDI DI PESCE (FISH)

Piovra - Marocco	17
Con Patate Novelle, Paprica Affumicata e Chorizo. (Octopus served with New Potatoes, Smoked Paprica and Chorizo).	
Tagliata Di Tonno alle Erbette di Provenza	17
Con Caponata di Verdure. (Tuna steak with Provence Herbs, served with Saut Vegetable).	
Baccalà Alla Vicentina	17
Con Muffin di Polenta. (Traditional dish of stew of dried Cod served with Polenta).	
Branzino in Crosta di Sale.	6/hg
<i>In base a disponibilità. Minimo 40 minuti di attesa.</i>	

CONTORNI

Caponata (Pan Fried mix Vegetables)	4
Patate al Forno (Roasted Potatoes)	4
Insalata Mista (Mix Salad)	4

DESSERT

Becco di Ghiaccio Con Gelato all Vaniglia, Meringhe all'Italiana e Coulis di Lamponi (Baked Alaska with Vanilla Icecream, Italian Merengue Raspberry Coulis)	6,5
Cre moso al Cioccolato Fondente Con Caramello (Chocolate cake with caramel cream)	6,5
Tiramis Della Casa Homemade Tiramisù	5
Pavlova Estiva Con base di Crema Anglaise, Crema Chantilly & Ribes (Pavlova with Creme Anglaise, Cream Chantilly & Red Currant)	6,5

ACQUA San Pellegrino (frizzante) / Panna (naturale) 3,5

PER IL MENU ALLERGENI RIVOLGERSI ALLO STAFF

COPERTO (SERVICE CHARGE) 2,5