



IL CUORE È L'INGREDIENTE PRINCIPALE  
DELLA MIA CUCINA.

Alessandro Cappotto

*Una cucina come scelta di vita, un percorso in grado di abbracciare tutte le dimensioni  
del gusto e del piacere, senza dimenticare l'attenzione alla salute  
intesa come genuinità, naturalezza e armonia.*



Villa Calini

EVENTS EMOTION



ALESSANDRO CAPPOTTO

FOOD EMOTION



LA CUCINA ATTRAVERSO GLI INGREDIENTI,  
LA STAGIONE, IL TERRITORIO  
E LA CONOSCENZA.

*Le pietanze che compongono i nostri menù sono preparate tutte al momento con cura,  
profonda attenzione e con il massimo rispetto per la materia prima selezionata.*

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale  
che provvederà a fornirLe tutte le informazioni sulle nostre preparazioni.

# Di stagione

*La cucina attraverso gli ingredienti,  
la stagione, il territorio e la conoscenza*



*Minimo due persone*

Quadro di alici marinate su crosta di polenta

Orzotto alle erbe di campo, mantecato con crema di patate e scalogno

Cubi di Coniglio e scampi in crosta di aromatiche con rostì di patate, zucchine e fiori

Big amaretto, crema di liquirizia e lamponi

Caffè

Piccola pasticceria

*Vini esclusi € 55.00\* , Con nostra selezione di vini € 65.00*

*\*acqua e caffè bio esclusi*

# L'espressione del territorio



*Minimo due persone*

Battuta di Salmerino agli agrumi e pepe di timut con capperi all'olio, germogli di spinacetti, e chips di riso

Casoncelli di coniglio "caprettato", con burro nostrano d'affioramento e salvia

Faraona ripiena servita in camicia di pancetta croccante

Biscotto di mais, panna e pasticceria

Caffè

Piccola pasticceria

*Vini esclusi € 50.00\*, Con nostra selezione di vini € 60.00*

*\*acqua e caffè bio esclusi*

# Carta bianca

*Minimo due persone*

Un curioso modo per “non “ decidere e ...  
lasciarsi sorprendere dal menu gourmet del giorno  
Menu solo di pesce, composto da sei assaggi

*Vini esclusi € 70.00\*, Con nostra selezione di vini € 80.00*

*\*acqua e caffè bio esclusi*



# Gli antipasti



Alici marinate a freddo su crosta di polenta semintegrale calda	€ 20,00
Caprini fritti e guancetta di maialino spadellata	€ 18,00
Quadro di pesce e crostacei crudi con assaggio di sushi	€ 35,00
Battuta di Salmerino agli agrumi e pepe di timut con capperi all'olio e chips di riso	€ 22,00
Mizuna in Insalatina energetica con bacche, frutti e avocado	€ 18,00

# I primi piatti



Crema di verdura dell'orto e gambero crudo	€ 20,00
Spaghetti di grano duro con vongole sgusciate e pesto dolce di pinoli e basilico	€ 20,00
Riso con crema di pomodoro, spuma di bufala olive tostate e caviale di melanzane	€ 18,00
Orzotto alle erbe di campo, mantecato con crema di patate e scalogno	€ 18,00
Casoncelli di coniglio caprettato, burro e salvia	€ 18,00
Paccheri 25 minuti grano antico, sgombro, pomodorini confit, pinoli e capperi all'olio	€ 20,00

# I secondi piatti



“Fogli” di riso soffiato, gamberi vegetali, crema di pomodoro	€ 18,00
Trancetti di rombo chiodato al fumo e germogli di piselli	€ 22,00
Branzino arrosto Tempura di Gamberi al papavero e alghe	€ 25,00
Pesci e crostacei al vapore su letto di verdure croccanti x 2	€ 60,00
Petto di faraona arrosto, ripieno morbido e pancetta croccante	€ 20,00
Cubi di Coniglio e scampi in crosta di aromatiche con rostì di patate, zucchine e fiori	€ 25,00
“Tagliata” di Angus americano giardinetto di verdure e patate sauté x 2	€ 55,00
Selezione di 5 formaggi del territorio con mostarde e marmellate	€ 15,00

# I dessert



Cialdine di croccante alle mandorle, frutti di bosco e crema diplomatica	€ 12,00
Carpaccetto di mango marinato all'anice con gelato al frutto della passione	€ 12,00
Mono cheesecake e marmellata al sambuco	€ 12,00
Sfere di meringa alle more del gelso	€ 12,00
Big amaretto con crema di liquirizia e lamponi	€ 12,00
Tiramisù	€ 12,00

## LISTA POSITIVA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

Ingredienti di cui all'articolo 8 del D. LVO 8 febbraio 2006, N. 114. Allegato III bis - ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11 direttiva 13/2000 come modificata dalla direttiva CE 89/2003.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e i prodotti derivanti. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei. UOVA e prodotti a base di uova. PESCE e prodotti a base di pesce. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi. SOIA e prodotti a base di soia. LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*amigdalus comunis* l), nocciole (*coylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan [*carya illinoiesis (wangenh) K. Koch*], noci di brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del queensland (*macadamia ternifolia*), e prodotti derivati. SEDANO e prodotti a base di sedano. SENAPE e prodotti a base di senape. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo. ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni superiori ai 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub>. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. LUPINI e prodotti a base di lupini.

“L'utilizzo del sottovuoto, delle cotture a bassa temperatura,  
dell'abbattimento delle temperature dei prodotti,  
e la “Bonifica” di tutti i pesci che vengono serviti crudi attraverso l'abbattitore di temperatura,  
è una nostra precisa scelta, atta a garantire sempre la massima qualità,  
sicurezza e freschezza di ogni singola pietanza”.

Alessandro Cappotto

