

VILLA PIOPPI

RESTAURANT & PIZZERIA

ANTIPASTI

Tartare di manzo tagliata a coltello con cipolla rossa e cialda di formaggio.....	13
Hand-chopped beef tartare with red onion and cheese wafer	
Crudo di Parma 24 mesi con burrata e acciughe del Cantabrico.....	13
Parma crudo 24 months with burrata and Cantabrian anchovy	
Selezione di formaggi pregiati con mostarde senapate.....	14
A selection of cheeses with mustard	
Sautè di cozze e vongole.....	10
Mussels and clams sauté	
Carpaccio di Manzo Black Angus con cipolla rossa di Tropea.....	12
Black Angus carpaccio with Tropea red onion	
Salumi nostrani con giardiniera di verdure.....	12
Assortment of cured meats with homemade pickles	
Polipo alla griglia con patate e porri.....	12
Grilled octopus with potatoes and leeks	
Involto di branzino con gamberi e zucchine.....	13
Seabass roll with shrimps and courgettes	
Tartare di tonno fresco Sicilia.....	13
Sicilian tuna tartare	
Tempura di verdure con salsa di soia.....	10
Vegetables tempura with soy sauce	
Trancio di melanzana al forno con gamberoni e burrata.....	12
Baked aubergine slice with king prawns and burrata	
Tartare di Scampi e Gamberi rossi di Sicilia.....	20
Tartare of scampi and Sicilian prawns	
Caprese di bufala.....	10
Caprese salad with buffalo mozzarella	
Affettato misto.....	12
Cold cuts	
Tartare di tonno fresco Sicilia.....	13
Sicilian tuna tartare	
Insalatona Contadina: misticanza, pere, noci, ricotta fresca e riduzione di balsamico.....	10
Contadina Salad: salad, pears, walnuts, fresh ricotta and balsamic vinegar	
Insalatona Nizzarda: insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uova, olive taggiasche, basilico fresco.....	12
Nizzarda Salad: mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna, eggs, taggiasche olives, fresh basil	

PRIMI PIATTI

Tagliolino con gambero rosso e granella di pistacchio di Bronte.....	15
Noodles pasta with red shrimps and Bronte pistachio nut grain	
Bigoli alle sarde e scorza di limone.....	12
Bigoli pasta with sardines and lemon peel	
Tagliolino allo scoglio.....	18
Seafood noodles	
Maccheroni con ragù di Lago, mandorle e capperi.....	11
Maccheroni pasta with Lake fish sauce, almonds and capers	
Bigoli al pomodoro fresco e basilico.....	9
Bigoli pasta with fresh tomato sauce and basil	
Tagliatella alla carbonara con bacon croccante.....	12
Carbonara pasta with crispy bacon	
Bigoli alle vongole veraci e bottarga.....	13
Bigoli pasta with clams and bottarga	
Tagliatella con con scampi, asparagi e pomodorini datterini.....	14
Tagliatella with scampi, asparagus and datterini tomatoes	
Maccheroncino al ragù di carne.....	9
Maccheroni pasta with Bolognese sauce	
Maccheroncino con radicchio, formaggio e noci.....	11
Maccheroni pasta with radicchio, cheese and walnuts	

SECONDI PIATTI

Filetto di Angus alla griglia con patate al forno.....	22
Grilled Angus fillet with baked potatoes	
Tagliata di maialino Iberico con sedano, mele e salsa di curcuma.....	21
Iberic pork sliced steak with celery, apples and turmeric sauce	
Petto d'anatra con crema di scalogno e spinaci.....	16
Duck brisket with shallot cream and spinach	
Hamburger VP: black Angus 200g, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, Cheddar, bacon.....	12
Hamburger VP: black Angus 200g, tomato, lettuce, red onion, Cheddar, bacon	
Branzino alla griglia.....	17
Grilled seabass	
Fritto misto.....	19
Variety of fried fish	
Grigliata mista di Lago.....	16
Lake mixed grill	
Filetto di salmerino al forno con mandorle tostate e pane aromatico su letto di finocchi.....	12
Backed char thread with toasted almonds and aromatic bread on a fennel base	
Scampi e gamberoni alla griglia con salsa fantasia dello Chef.....	22
Scampi and king prawns with a Chef's special sauce	
Tagliata di Angus con rucola e grana.....	16
Angus sliced steak with rocket and parmesan cheese	
Tagliata di tonno Sicilia in crosta di sesamo.....	18
Sliced Sicilian tuna in sesame breading	
Galletto ruspante alla griglia con spinaci.....	12
Grilled free-range chicken with spinach	

CONTORNI

Insalata mista di stagione.....	5
Mixed seasonal salad	
Patatine fritte.....	5
Fried chips	
Patate al forno.....	5
Baked potatoes	
Verdure miste alla griglia.....	5
Grilled mixed vegetables	
Zucchine trifolate.....	5
Sauteed courgettes	
Spinaci.....	5
Spinach	

PIZZE CLASSICHE

MARINARA.....	6
Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, oregano	
MARGHERITA.....	7
Pomodoro, mozzarella, origano Tomato, mozzarella, oregano	
WURSTEL.....	7
Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano Tomato, mozzarella, wurstel, oregano	
ROMANA.....	8
Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria Tomato, mozzarella, Cantabria anchovies, capers, oregano	
TONNO E CIPOLLE.....	9
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano	
CAPRICCIOSA.....	9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano Tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, artichokes, oregano	
DIAVOLA.....	9
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano	
VEGETARIANA.....	10
Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, origano Tomato, mozzarella, courgettes, peppers, aubergines, oregano	
BUFALINA.....	11
Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico, origano Tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano	

PIZZE GOURMET

VILLA PIOPPI.....	12
Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, fiocchetto Tomato, burrata, cherry tomatoes, basil, oregano, fiocchetto ham	
VALTELLINA.....	11
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese	

PIZZA ITALIA.....	11
Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano Tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, fresh tomato, oregano	
DELIZIA DEL BOSCO.....	12
Mozzarella, taleggio, porcini, perlage di tartufo Mozzarella, Taleggio cheese, porcini, truffle perlage	
QUATTRO FORMAGGI.....	11
Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana Tomato, mozzarella, cheeses of the week	
TRENTINA.....	11
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di angus, rucola, cipolla rossa cruda Tomato, mozzarella, Angus carpaccio, rocket, raw red onion	
CAPASANTA E CARCIOFI.....	11
Pomodoro, mozzarella, capasanta americana, carciofi Tomato, mozzarella, american scallop, artichokes	
GAMBERI ROSSI.....	11
Melanzana affumicata, gamberi rossi, mozzarella e burrata Smoked aubergine, red shrimps, mozzarella, burrata	
MELE E STRACHITUNT.....	11
Mozzarella, mele, Strachitunt, mandorle, curcuma Mozzarella, apples, Strachitunt cheese, almonds, turmeric	
ARGENTINA.....	11
Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina saltati in padella, datterino Tomato, mozzarella, sautéed Argentinian shrimps, cherry tomatoes	
SUOTIROL.....	11
Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scaglie di grana, rucola.....	11
Tomato, mozzarella, porcini, speck, parmesan cheese, rocket	
TREVISANA.....	11
Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia.....	11
Tomato, mozzarella, radicchio, sausage	
ZUCCA E GORGONZOLA.....	11
Crema di zucca, mozzarella, pancetta, gorgonzola.....	11
Pumpkin cream, mozzarella, bacon, speck, blue cheese	

FRUTTA & DESSERT

Tiramisù classico.....	5
Classic tiramisù	
Semifreddo fantasia dello Chef.....	5
Semifreddo fantasy of the Chef	
Panna cotta.....	5
Panna cotta	
Crema Catalana.....	5
Crème brûlée	
Torta di pere con fonduta di cioccolato gianduia.....	5
Pear cake with gianduja chocolate fondue	
Macedonia di frutta fresca.....	5
Fresh fruit salad	