

# LET'S STAY HOME! RIMANI A CASA E ORDINA A DOMICILIO



LA VOSTRA PIETANZA PREFERITA DIRETTAMENTE A CASA



TROVATE IL MENÙ SUL SITO [WWW.VILLAPIOPPIHOTEL.COM/RISTORANTE/MENÙ](http://WWW.VILLAPIOPPIHOTEL.COM/RISTORANTE/MENÙ)



LE CONSEGNE SONO GRATUITE A SIRMIONE E NEI COMUNI LIMITROFI



ORDINE AL NUMERO 030 9904119



METODI DI PAGAMENTO ACCETTATI: CARTA DI CREDITO O CONTANTI



E RICORDA CHE STIAMO ADOTTANDO TUTTE LE MISURE DI SICUREZZA NECESSARIE



pulizia e sanificazione totale di tutte le aree di lavoro



si monitora quotidianamente lo stato di salute di tutti i nostri collaboratori



per garantire la sicurezza consegneremo il vostro ordine fuori casa con avviso preventivo

## LET'S STAY HOME! RIMANI A CASA E ORDINA A DOMICILIO



LA VOSTRA PIETANZA PREFERITA DIRETTAMENTE A CASA



TROVATE IL MENÙ SUL SITO [WWW.VILLAPIOPPIHOTEL.COM/RISTORANTE/MENÙ](http://WWW.VILLAPIOPPIHOTEL.COM/RISTORANTE/MENÙ)



LE CONSEGNE SONO GRATUITE A SIRMIONE E NEI COMUNI LIMITROFI



ORDINE AL NUMERO 030 9904119



METODI DI PAGAMENTO ACCETTATI: CARTA DI CREDITO O CONTANTI



E RICORDA CHE STIAMO ADOTTANDO TUTTE LE MISURE DI SICUREZZA NECESSARIE



pulizia e sanificazione totale di tutte le aree di lavoro



si monitora quotidianamente lo stato di salute di tutti i nostri collaboratori



per garantire la sicurezza consegneremo il vostro ordine fuori casa con avviso preventivo

# MENÙ

## ANTIPASTI

Tartare di salmone con cetriolo ed aneto.....	8.00
Tartare di tonno fresco.....	9.00
Rustica: valeriana, radicchio, rucola, pollo, bacon e salsa tartara.....	7.00
Tartare di manzo con mozzarella a cubetti e fior di capperi.....	8.00
Crudo spagnolo Serrano con acciughe, burro e gnocco fritto.....	8.00
Flan di formaggi con zucca e speck su fonduta di taleggio.....	7.00
Sfera di ricotta e zucchine in tempura con gamberi Argentina.....	9.00
Tentacolo di polpo su crema di sedano rapa ed arancia.....	8.00

## PRIMI PIATTI

Tagliolino con gambero rosso e granella di pistacchio.....	10.00
Bigoli alle sarde con pinoli e pangrattato aromatizzato.....	8.00
Bigoli al pomodoro fresco e basilico.....	7.00
Tagliolino alla carbonara con bacon croccante.....	7.00
Tagliolino alle vongole veraci e broccoli.....	9.00
Maccheroni con capasanta americana, cubetti di melanzana e timo.....	12.00
Maccheroni con tastasal, zucca e rosmarino.....	7.00

## SECONDI PIATTI

Filetto di Angus alla griglia con patate al forno.....	15.00
Branzino al forno con vongole veraci ed olive	
Taggiasche.....	15.00
Fritto misto.....	13.00
Grigliata mista di Lago.....	13.00
Tagliata di Angus con rucola e grana.....	10.00
Cotoletta di vitello in crosta di pistacchio e capperi.....	12.00
Costolette d'Agnello Nuova Zelanda con salsa al timo e aceto balsamico.....	14.00
Scampi e Gamberoni alla griglia.....	15.00

## CONTORNI..... 3.50

Insalata mista di stagione
Patatine fritte
Patate al forno
Verdure miste alla griglia
Zucchine trifolate
Spinaci

## FRUTTA & DESSERT..... 4.00

Tiramisù classico
Tortino al cioccolato con cuore morbido
Millefoglie con mascarpone e fragole
Semifreddo al pistacchio di Bronte con cialda di grano saraceno
Crostatina di mele con confettura di arancia amara e rosmarino

## PIZZE CLASSICHE..... 6.00

MARINARA: Pomodoro, aglio, origano
MARGHERITA: Pomodoro, mozzarella, origano
WURSTEL: Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano
ROMANA: Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria
TONNO E CIPOLLE : Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano
CAPRICCIOSA: Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano
DIAVOLA: Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano
VEGETARIANA: Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, origano

## PIZZE SPECIALI..... 9.00

VILLA PIOPPI (INGREDIENTI A FINE COTTURA)
Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, crudo di Parma
VALTELLINA: Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana
PIZZA ITALIA: Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano
BUFALINA: Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana a fine cottura, basilico, origano
DELIZIA DEL BOSCO: Mozzarella, taleggio, porcini, perlage di tartufo
QUATTRO FORMAGGI: Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana
AUTUNNO: Mozzarella, zucca, salsiccia
GAMBERI ROSSI: Melanzana affumicata, gamberi rossi, mozzarella, burrata e granella di pistacchio
GORGONZOLA E MELE: Gorgonzola, mele, rucola, speck
MARE E MONTI: Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina, porcini
SUDTIROL: Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scaglie di grana, rucola
TREVISANA: Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia
JAMON SERRANO: Pomodoro, mozzarella, crudo spagnolo Serrano, pere, noci
RUSTICA: Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate a cubetti, scamorza
FRUTTI DI MARE: Pomodoro, frutti di mare