

VILLARENA



RISTORANTE

Menu à la carte





La Nostra Selezione

La nostra passione per la cucina della tradizione ci spinge verso la continua ricerca di prodotti italiani di qualità. Una selezione fatta seguendo la filiera alimentare di piccole aziende agricole locali, spesso garantite dalle certificazioni DOP e IGP.

Nei seguenti piatti troverete queste materie prime di eccellenza, cucinate per voi con competenza e con passione.

QUANDO TROVI QUESTO SIMBOLO  VUOL DIRE CHE I PIATTI SONO A **DISPONIBILITÀ LIMITATA**. CHIEDI AL NOSTRO STAFF MAGGIORI INFORMAZIONI E CONSULTA IL NOSTRO **MENU LEGENDA** PER SCOPRIRE GLI **INGREDIENTI** DEI PIATTI DISPONIBILI

AVVISO ALLERGENI: CHIEDI AL NOSTRO STAFF MAGGIORI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI



LATTE



UOVO



GLUTINE



ARACHIDI



FRUTTA A GUSCIO



SOIA



PESCI



CROSTACEI



MOLLUSCHI



SESAMO



SEDANO



LUPINO



MOSTARDA




SOLFITI

Questo elenco non implica che l'allergene sia presente nei nostri piatti, è inteso come promemoria per chiedere sempre al nostro personale

Ristorante Menu

Antipasti

Insalata caprese	€ 12,00
<i>Fior di latte, pomodoro sorrentino e basilico</i>	
Prosciutto e melone / Prosciutto e treccia	€ 14,00
<i>Prosciutto di Parma e melone cantalupo o treccia</i>	
Fritto misto all'italiana con verdure	€ 16,00
<i>Arancini misti, crochè, frittelle e verdure</i>	
"Antipasto Casale" (for two people)	€ 24,00
<i>Misto di verdure dell'orto, affettati locali, fior di latte, fritto misto</i>	
Antipasto del giorno 	<i>(chiedi al nostro staff)</i>


Primi Piatti

Spaghetti con pomodoro San Marzano	€ 9,00
<i>Pasta di Gragnano I.G.P. con passata di pomodoro San Marzano</i>	
Gnocchi alla sorrentina	€ 12,00
<i>Patate locali con salsa di pomodoro e fior di latte</i>	
Ravioli alla caprese 	€ 14,00
<i>Pasta fatta in casa, uova BIO, caciotta e salsa di pomodorini freschi</i>	
Spaghetti alla Nerano I.G.P. 	€ 18,00
<i>Pasta di Gragnano I.G.P. con Provolone del Monaco DOP, Olio di Oliva EVO, caciotta e zucchine locali</i>	
Primo Piatto del giorno 	<i>(chiedi al nostro staff)</i>

Servizio +10% (da aggiungere al totale)

Ristorante Menu

Secondi Piatti

Parmigiana di melanzane	€ 12,00
Filetto di pesce* in crosta di patate e lardo di colonnata con misticanza agli agrumi	€ 22,00
Scaloppa di vitello al limone / vino bianco / marsala con patate	€ 18,00
Gamberoni* alla griglia con insalata	€ 24,00
Secondo Piatto del giorno 	<i>(chiedi al nostro staff)</i>

Contorni

Insalata mista	€ 6,00
Patatine fritte*	€ 8,00
Insalata verde con arancia e mandorle	€ 9,00
Verdure di Stagione	€ 10,00
Contorno del giorno 	<i>(chiedi al nostro staff)</i>

Menu Bambino

Pennette Bolognese/Pomodoro Cotoletta con patatine Gelato	€ 22,00
---	---------

* In mancanza di prodotto fresco, utilizziamo prodotti congelati a -18°C

Ristorante Menu

Bevande analcoliche

Acqua minerale 50 cl	€ 2,00
Acqua minerale 75 cl	€ 3,00
Coca Cola 33 cl	€ 3,00
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,00
Coca Cola 1 L	€ 7,00
Lemonsoda 33 cl	€ 3,00
Fanta 33 cl	€ 3,00
Sprite 33 cl	€ 3,00
Tè al limone	€ 3,00
Tè alla pesca	€ 3,00
Spremuta di arancia fresca	€ 6,00
Succhi di frutta	€ 3,00
Schweppes Lemon / Tonica	€ 3,00
Cedrata	€ 3,00
Limonata fatta in casa	€ 5,00

Caffetteria

Espresso	€ 3,00
Espresso decaffeinato	€ 3,00
Caffè corretto	€ 5,00
Caffè americano	€ 5,00
Caffelatte	€ 7,00
Cappuccino	€ 5,00
Tè caldo	€ 5,00
Selezione di infusi	€ 5,00
Cioccolata calda	€ 5,00

Ristorante Menu

Bevande alcoliche

Birra 33 cl	da € 4,00 a € 8,00
Birra 66 cl	€ 8,00
Birra "Le originali" 33 cl	da € 6,00 a € 10,00
Birra artigianale "SURRENTUM" 33 cl	€ 8,00
Calice di Prosecco	da € 6,00 a € 10,00
Calice di vino etichettato	da € 6,00 a € 12,00
Calice di vino della casa	€ 4,00
Liquore italiano	€ 4,00
Liquore estere	€ 5,00
Amaro	€ 4,00
Liquore fatto in casa (Limoncello, Finocchietto, etc...)	€ 4,00
Grappa Chiara	€ 6,00
Grappa Scura Riserva	da € 8,00 a € 12,00
Long Drinks	da € 8,00 a € 12,00
Americano	da € 10,00 a € 16,00
Aperol Spritz	€ 10,00
Limoncello Spritz	€ 10,00

Desserts

Gelato confezionato	€ 4,00
Coppa gelato (3 gusti)	€ 6,00
Sorbetto al limone	€ 5,00
Frutta o tagliata di frutta	€ 8,00
Tiramisù	€ 6,00
Tortino al cioccolato	€ 8,00
Dolce del giorno 	<i>(chiedi al nostro staff)</i>

VILLARENA WINE

LA MIA SELEZIONE DI VINI



VINO DELLA CASA Bianco o Rosso

Vino della casa di uve selezionate della regione Campania

€ 11,00



PENISOLA SORRENTINA Vino di Sorrento Bianco o Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Vino ottenuto da varietà locali di uva bianca di tipo Falanghina a Greco provenienti dalle colline situate tra Massa Lubrense e Sorrento. E' di colore giallo paglierino, secco e armonioso.

€ 20,00



GRAGNANO della Penisola Sorrentina, vino frizzante rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Il Gragnano della Penisola Sorrentina è un vino rosso intenso, dal profumo di violetta, fragola, rosa e lampone. Eccezionale se servito fresco. E' fatto con 8 tipi di varietà di uve autoctone: Piediroso, Aglianico, Sciscinuso, Suppezza, Castagnara, Olivella, Sauca e Subergna.

€ 24,00



FALANGHINA Vino Bianco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
L'uva Falanghina dà origine al miglior vino dell'area di Castelvenere. Il vino Falanghina è di colore giallo paglierino, dal gusto leggermente acidulo e fruttato. L'accostamento con i frutti di mare è perfetto ed è eccezionale quando è servito freddo per aperitivo.

€ 27,00



CODA DI VOLPE Vino Bianco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
Il vino Coda di Volpe è ottenuto in purezza da un'uva che è localmente chiamata "Coda di Pecora". Il colore è un profondo giallo paglierino, il profumo è "vinoso" e particolarmente duraturo i primi anni. Il migliore accostamento è con carne e crostacei.

€ 27,00



AGLIANICO Vino Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Il vino aglianico è ottenuto da uva di aglianico, è prodotto sulle colline di Castelvenere e ha un colore rosso rubino brillante, un profumo di frutti rossi, il sapore è secco e vellutato. Può essere accostato al formaggio Pecorino semi stagionato. La miglior temperatura di servizio è di 16/18 gradi °C.

€ 29,00



ASPRINIO D'AVERSA Vino Spumante Brut

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
L'uva di Asprinio di Aversa è tutt'oggi coltivata con tradizionale metodo di origine Etrusca, unendo le viti ad alberi che raggiungono i 15 metri di altezza. L'Asprinio è molto fresco con una buona acidità e un tipico profumo di cedro. Esso è caratterizzato da una piacevole acidità, una buona freschezza e sentori di agrumi.

€ 42,00



VILLARENA



***Maggiori informazioni
ogni mattina alla reception***

Via Amerigo Vespucci 13, 80061 Nerano, Massa Lubrense (Naples)
Tel. +39 081 8081779 - Email: info@villarena.it