Menu

Antipasti

Insalata di Mare Caldo
(Calamaretti e Gamberi Pomodoro Fresco e Vinegrette di Olio e Limone su letto di Insalata)

Zuppette di Mare Caldo
(Totanini, Gamberetti, Cozze, Vongole, Scampi con pane tostato)

Tartara di Tonno Rosso Siciliano
(Tonno rosso crudo Tranciato al coltello con Olio di Oliva, Capperi)

Salmone Marinato della Maison con Finocchio al Velo
(Salmone pescato Fresco e Aromatizzato in Sale, Zucchero, Verdure, Ginepro e Aromi vari)

Duetto di Tonno Rosso e Spada Affumicati con Rucola e Pachino

Livornese di Polpo e Seppie
(Zuppetta "In Rosso" molto speziata e saporita di Polpo e Seppie nostrali)

Insalata di Piovra
(Polpo Mediterraneo con Filangé di Verdure)

Gamberoni in Pasta Kataifi
(Gamberoni avvolti con una pasta di frumento neutra, a creare un fritto leggero e croccante)

Degustazione di Carpacci
(Gran Piatto di Salmone Marinato, Tonno, Spada Affumicato, Tartara di Tonno Rosso e Insalata di Piovra)

Degustazione de La Villa resort
(Gran Piatto misto di tutti gli antipasti, sia Freddi che Caldi)

Il Gran Piatto del Crudo di Mare
(Vassoio misto di crudo Mediterraneo servito con Wasabi, Salsa di Soia e Aromi)

Sashimi di Branzino

Sashimi di Gamberi

Sashimi di Tonno