

Ristorante
Al Giardino
di Villa Sylva

Menu alla Carta

Le insalate dello Chef

Chef's salads / Salades du Chef

- Catalana di gamberoni€ 16,00
Prawns's Catalana
Catalana de ecrevisses
- Catalana di Gambero Viola di Sanremo o rosso di Mazara€ 20,00
Sanremo's prawns or Mazara red's prawns catalana
Catala de écrevisses de Sanremo ou rouge de Mazara
- Caesar salad di pollo o gamberi€ 8,00
Caesar salad with chicken or prawns
Salade Caesar de poulet ou des écrevisses
- Puntarelle olio, limone e battuto di capperi e acciuga€ 8,00
Salad of chicory hearts with oil, lemon, caper and anchovies
Cœurs de chicorée en salade avec huile, citron, capre et anchois
- Insalatina di carciofi e grana (secondo disponibilità)€ 8,00
Artichokes salad and parmesan chesse (on availability)
Salade d'artichauts et fromage parmesan (sur disponibilité)
- Caprese di burrata e cuore di bue€ 8,00
Burrata cheese and tomato
Fromage burrata et tomate
-

Antipasti

Starters / Entrée

Polpo croccante con verdure in carpione, stracciatella e gazpacho di cuore di bue€ 14,00

Crispy octopus with vegetables, fresh cheese and tomato

Poulpe croustillante avec légumes, fromage frais et tomate

Tris di tartare di pesce con crudité di verdure€ 14,00

Tris of fish tartare with vegetables

Tris de tartare de poissons avec légumes

Salmone gravalax marinato agli agrumi e insalatina di finocchio e arancio€ 12,00

Salmon gravlax marinated with citrus fruits and salad of fennel and orange

Saumon gravlax marinés aux agrumes, avec salade de fenouils et orange

Vitello tonnato "CBT" con misticanza e fiore di capperi€ 12,00

Cold veal with tuna sauce, salad and caper's flower

Veau froid à la sauce au thon avec salade et fleur de câpres

Burrata Pugliese e crudo di Parma€ 10,00

Burrata cheese with Parma ham

Fromage burrata avec jambon cru de Parma



Primi Piatti

Main course / Premier Assiette

Risotto ai frutti di mare€ 15,00

Rice with seafood

Riz avec fruits de mer

Ravioli di anatra con brodo ai funghi porcini e tartufo nero€ 14,00

Ravioli filled of duck with mushroom's broth and black truffle

Ravioli farcis de canard au bouillon de champignons et truffe noire

Tagliolini vongole e bottarga€ 14,00

Tagliolini with clams and fish roe

Tagliolini avec palourdes et boutargue

Gnocchetto di patate alla "Norma"€ 10,00

Potato dumplings with fired eggplants, tomato sauce and ricotta cheese

Gnocchi de pommes de terre avec aubergines frites, sauce de tomate et fromage ricotta

Trofie pesto, patate e fagiolini€ 10,00

Trofie with basil sauce, potatoes and green beans

Trofie avec sauce au basilic, pommes de terre et haricots verts

Secondi Piatti

Second Course / Deuxième Assiette

Frittura di calamari e gamberi di Sanremo€ 18,00

Fried of squids and Sanremo's Prawns

Friture de calmars et écrevisses de Sanremo

Quaglia leggermente affumicata, patate rosti, spinacino e salsa ai frutti rossi€ 15,00

Light smoked quails, roast potatoes, spinach and red fruits sauce

Cailles fumé légèrement, pommes de terre rôtie, épinards et sauce aux fruits rouges

Filetto di pescato alla ligure con carciofo ripieno€ 16,00

Fish fillet Ligurian style with artichoke filled

Filet de poisson à la ligurienne avec artichauts farcis

Tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo, caponatina di verdure e salsa al mango€ 16,00

Tuna in sesame crust, vegetables and mango sauce

Thon en croute de sésame, légumes et sauce au mangues

Filetto di manzo con porcini e patate€ 20,00

Beef fillet with mushrooms and potatoes

Filet de bœuf avec cèpes et pommes de terre

Gamberoni di Sanremo o rosso di Mazara su disponibilità: crudo, a vapore, grigliato o fritto

.....€ 5,00 al pezzo

Sanremo's prawns or Mazara red's prawns on availability: raw, steamed, grilled or fried

Ecrevisses de Sanremo ou rouge de Mazara sur disponibilité : crues, cuites à la vapeur, grillées ou frites

Dessert

Dessert dello chef € 5,00

Chef's Dessert

Dessert du chef

Gelato o Tagliata di frutta fresca € 5,00

Ice cream or Fresh fruits

Glace ou fruits frais

Come da direttive del Regolamento CE 1169/2011

In accordance with Regulation © No. 1169/2011

Selon disposition du Règlement CE 1169/2011

Gli alimenti preparati in questo esercizio possono contenere:

The food cooked may contain:

Les aliments préparés peuvent contenir :

 ALLERGENI		
1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, frumento, Kamut o grano coppo fordati e derivati)	1 Cereals containing gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 Shellfishes
3	Uova e prodotti a base di uova	3 Eggs
4	Pesce e prodotti a base di pesce	4 Fish
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	5 Peanuts
6	Soya e prodotti a base di soia	6 Soy
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7 Milk
8	Frutta a guscio	8 Walnut, almonds, etc.
9	Sedano e prodotti a base di sedano	9 Celery
10	Senape e prodotti a base di senape	10 Mustard
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11 Sesame
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro	12 Sulfur dioxide, sulfites
13	Lupini e prodotti a base di lupini	13 Lupines
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	14 Molluscs
		 1 Céréales avec gluten 2 Crustacés 3 Oeufs 4 Poisson 5 Cacahuètes 6 Soja 7 Lait 8 Noix, amandes, etc. 9 Céleri 10 Moutarde 11 Sésame 12 Anhydride sulfureux, Sulfites 13 Lupins 14 Mollusques
		 1 Getreide mit Gluten 2 Schellfisch 3 Eier 4 Fisch 5 Erdnüsse 6 Soja 7 Milch 8 Nüsse, Mandeln, etc. 9 Sellerie 10 Senf 11 Sesam 12 Schwefeldioxid, Sulfite 13 Lupinen 14 Weichtier

Si prega la gentile Clientela di segnalare al personale di servizio qualsiasi allergia
e/o intolleranza alimentare.

Please report to the service staff any allergy and/or food intolerance.

*Nous Vous prions de faire rapport au personal de service, tout ce qui concerne Votre allergie
et/ou intolérance alimentaire.*