

Ristorante
Il Giardino
di Villa Sylva

Antipasti di Pesce

Fish Starters / Entrée de mer

Polpo brasato, riduzione al Marsala, crema di zucca e olive€ 15.00

Braised octopus, Marsala reduction, pumpkin and olives cream

Poulpe braisé, réduction de Marsala, crème de potiron et olives

Baccalà mantecato alla frantoiana, sentore di lime, cialda di pane€ 12.00

Whipped cod in the Frantoiana style, lime, bread wafer

Cabillaud fouetté à la Frantoiana, citron vert, galette de pain

Tris di tartare di pesce con guarnizioni€ 22.00

Trio of fish tartare

Trio de tartare de poisson

Salmone marinato al caffè, crema di pistacchio e arancia candita€ 13,00

Coffee marinated salmon in coffee, pistachio cream, and candied orange

Saumon mariné au café, crème pistache et orange confite

Antipasti di Carne

Meat Starters / Entrée de viande

Albese di Fassona limone candito e crema di olive€ 16,00

Albese di Fassona candied lemon and olive cream

Crème d'olives et citrons confits d'Albese di Fassona

Jamon de belotta iberico 36 mesi etichetta nera top quality con pan tomate 100gr€ 20,00

Jamon de belotta Iberian 36 months black label top quality with pan tomate

Jamon de belotta ibérique 36 mois label noir qualité top avec pan tomate

Girello di vitello c.b.t rosa carpaccio di tonno salsa tonnata senapata€ 15,00

Round of veal c.b.t pink tuna carpaccio with tuna mustard sauce

Ronde de veau c.b.t carpaccio de thon rose sauce thon moutarde

Composizione di sushi di carne€ 20,00

Maki di carne avvolto nel sesamo, cipolla, senape al miele

Maki di carne, mango, 'nduja, alga wakame

Maki di carne avvolto in granella di pistacchio, Philadelphia, salsa leggera al BBQ

Nigiri di cuberoll argentino con maionese al limone

Composition of meat sushi

Meat maki wrapped in sesame, onion, honey mustard

Meat maki, mango, 'nduja, wakame seaweed

Meat maki wrapped in pistachio grains, Philadelphia, light BBQ sauce

Argentine cuberoll nigiri with lemon mayonnaise

Composition des sushis à base de viande

Maki de viande enveloppé dans du sésame, oignon, moutarde au miel

Maki de viande, mangue, 'nduja, algue wakame

Maki de viande enveloppé dans des grains de pistache, Philadelphie, sauce barbecue légère

Cuberoll argentin nigiri à la mayonnaise au citron

Primi Piatti di Pesce

Fish Main course / Premier Assiette de Poisson

Risotto ai frutti di mare bianco con foglia d'argento MIN 2 Pax€ 18,00 (per pers.)

Seafood risotto with silver leaf MIN 2 Pax

Risotto aux fruits de mer blanc à la feuille d'argent MIN 2 Pax

Tagliolino artigianale trenta tuorli, mantecato con crema di cozze e bottarga di muggine€ 16.00

Homemade tagliolino thirty egg yolks, creamed with mussel cream and mullet bottarga

Tagliolino maison trente jaunes d'œufs, crémeux à la crème de moules et poutargue de rouget

Gnocchetti di patate alla barbabietola fatti in casa con ragù bianco di pesce e verdure croccanti ..€ 16.00

Homemade beetroot potato gnocchi with white fish sauce and crunchy vegetables

Gnocchis de pommes de terre à la betterave maison, sauce de poisson blanc et légumes croquants

Garganelli all'uovo alla carbonara di mare, limone e pancetta croccante€ 16.00

Egg garganelli with seafood carbonara, lemon and crispy bacon

Garganelli aux œufs avec carbonara de fruits de mer, citron et bacon croustillant

Primi Piatti di Carne

Meat Main course / Premier Assiette de Viande

Maltagliati al ragù di cinghiale€15.00

Maltagliati with wild boar ragout

Maltagliati au ragoût de sanglier

Ravioli fatti in casa con bietoline salsiccia al ristretto di carne€ 14.00

Homemade ravioli with chard sausage in a reduced meat sauce

Ravioles maison au saucisson de blettes dans une sauce réduite à la viande

Gnocchi di patate con farina di castagne e salsa di Castelmagno€14.00

Dumpling potatoes with chestnut flour and Castelmagno sauce

Gnocchis de pommes de terre à la farine de châtaigne et sauce Castelmagno

Secondi Piatti di Pesce

Fish Second Course / Deuxième Assiette de Poisson

Frittura di calamari con verdura e panissa€ 18.00

Fried squid with vegetables and panissa

Calmars frits aux légumes et panissa

Zuppetta di scoglio alla genovese con zafferano€ 20.00

Seafood soup Genoese-style with saffron

Soupe de fruits de mer à la génoise au safran

Pesce del giorno al forno secondo la disponibilità€ 20.00

Baked fish of the day according to availability

Poisson du jour au four selon disponibilité

Scamponi e gamberi locali alla griglia con salsa alla senape€ 25.00

Grilled scampi and local prawns with mustard sauce

Langoustines et Gambas locales grillées avec moutarde

Secondi Piatti di Carne

Meat Second Course / Deuxième Assiette de Viande

Costine di agnello french rack a scottadito con maionese artigianale al pomodoro secco€ 20,00

French rack lamb ribs with dried tomato mayonnaise

Côtes d'agneau français avec mayonnaise aux tomates séchées

Cuberoll Irlanda speziato al pepe di Cayenna€ 24,00

Ireland cuberoll spiced with Cayenne pepper

Cuberoll Irlande épicé au poivre de Cayenne

Picana Americana€ 23,00

Americana Picana

Picana Américain

Tomahawk Irlandese superiore al kg.€ 5,50

all'etto

Irish Tomahawk over kg

Tomahawk irlandais de plus de kg

Costata /fiorentina sashi finlandese AAA€ 6,00 all'etto / € 7,00 all'etto

Steak / Florentine sashi Finnish AAA

Steak / Sashi florentin finlandais AAA

Petto d' anatra scaloppato c.b.t glassato al miele di castagno, sentore di lavanda e gherigli di noci ..€ 24,00

Scalloped duck breast glazed with chestnut honey, hints of lavender and walnut kernels

Magret de canard écaillé c.b.t laqué au miel de châtaignier, notes de lavande et cerneaux de noix

Tournedos alla Rossini scomposto€ 30,00

Tournedos Rossini decomposed

Tournedos à la Rossini décomposé

Ribs di maiale marinatura (RUB)€ 18,00

Marinated pork ribs (RUB)

Côtes de porc marinées (RUB)

Stinco di maiale arrosto con aromi, lardo e birra€ 18,00

Roasted pork knuckle with herbs, lard and beer

Jarret de porc rôti aux herbes, saindoux et bière

Le carni grigliate si possono rivestire con foglia d'oro (il costo del piatto viene raddoppiato)

Grilled meats can be coated with gold leaf (the cost of the dish is doubled)

Les viandes grillées peuvent être recouvertes de feuilles d'or (le coût du plat est doublé)

Dessert

Dessert del giorno fatti in casa€ 6,00

Dessert home made

Dessert de la maison

**Tagliere di formaggi con miele di Acacia.....€
10,00**

Platter of cheeses and honey

Plateau des fromages et miel