



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna

..Un po' prima...

- ▣ Tartare di manzo, essenze di pomodoro datterino rosso e giallo, mascarpone in gocce, olive taggiasche e Tropea marinata

- ▣ Gamberi marinati in acqua di sedano, mela e lime, su variazioni di senape in foglia accompagnato da una spuma all'arancia

- ▣ Carne di Manzo salata con giardiniera home made

- ▣ Uovo poché su fondente di pecorino e tartufo estivo

- ▣ Involtino di lattuga, maggiorana e grana, salsa di pomodoro e crema di feta



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna

...Con le mani in pasta...

- ▣ Taglierini artigianali al tartufo estivo
- ▣ Linguine di Gragnano ai ricci di mare, limone e menta
- ▣ Paccheri con crema di vongole, burrata e cozze

I nostri Pici

- ▣ Cacio e Pepe
- ▣ In salsa di pomodoro fresco e Aglione in spuma



- ▣ Risotto "Carnaroli" selezione, zafferano, crudo di gamberi, crema al latte e lime



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna

...Subito dopo...

- ▣ Maialino croccante, in salsa agro piccante, cipolla di Tropea e crema di sedano rapa

- ▣ Controfiletto in crosta di dragoncello

- ▣ Orata, mela, finocchio, arancia e misticanza alla salsa teriyaki e...

- ▣ Polpo di Villa Cerna, marinato nel Chianti, crema di cannellini e salsa al pistacchio



FORESTERIA
VILLA CERNA
Ristorante in vigna



...e dalla griglia con carbone...

- ▣ Grigliata mista per due con patate al forno

- ▣ Tagliata di Manzo e contorni

- ▣ "La Costata" accompagnata da contorni del giorno















- ▣ "La Fiorentina" guarnita con patate all'erbe del nostro orto



FORESTERIA
VILLA CERNA

Ristorante in vigna

Tabella allergeni

- | | | | | | |
|---|---|---|----|---|--|
| 1 |  | cereali contenenti glutine | 9 |  | sedano e prodotti a base di sedano |
| 2 |  | crostacei e prodotti a base di crostacei | 10 |  | senape e prodotti a base di senape |
| 3 |  | uova e prodotti a base di uova | 11 |  | semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 4 |  | pesce e prodotti a base di pesce | 12 |  | anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti) |
| 5 |  | arachidi e prodotti a base di arachidi | 13 |  | lupini e prodotti a base di lupini |
| 6 |  | soia e prodotti a base di soia | 14 |  | molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 7 |  | latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | | |
| 8 |  | frutta a guscio | | | |

 vegetariano

- ☒ Per tutelare al meglio la Vs. salute e sicurezza, invitiamo gli ospiti a segnalare al personale di sala allergie, intolleranze alimentari o eventuali patologie.
- ☒ Secondo quanto previsto dal Reg. UE n.1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanza o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta dal personale di servizio.
- ☒ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione III, capitolo 3, lettera D punto 3.
- ☒ Per offrire in ogni stagione le materie prime utilizzate nel nostro Menù e per garantire sempre la massima qualità e sicurezza alle nostre preparazioni, gli ingredienti acquistati freschi subiscono un processo di abbattimento termico a -20°C, vengono confezionati sottovuoto e successivamente conservati a temperatura di -18°C.