

V I L L A N I

**Beleef de
betovering
van onze
mediterrane
keuken**


villani.nl

Wijnen en bubbels

Mousserende wijn	per glas	per fles
Prosecco	7,50	36,50
Franciacorta CA'del bosco D.O.C.G.	12,50	74,50

Witte wijn

Chardonnay	5,95	29,50
Pinot Grigio	6,95	34,50
Trebbiano	6,95	34,50
Grillo	6,95	34,50
Ribolla Gialla (Bio)		39,95
Falaghina Beneventano		40,95
Lugana Marangona (Bio)		41,95
DeVite J.Hofstätter-Alto Adige		42,95

Rosé

Pinot Grigio Blush	5,95	29,50
Rosé van het seizoen	7,95	36,50

Rode wijn

Merlot	5,95	29,50
Nero d'Avola	6,95	34,50
Sangiovese	6,95	34,50
Montepulciano d'Abruzzo	6,95	34,50
Barbera d'Asti (Bio)		37,95
Poggio d'Arna		40,95
Valpollicella (Bio)		42,50
Pinot Noir		39,95

Verborgen wijnen

Naast de wijnen op de kaart, hebben wij nog een speciale selectie wijnen die niet op de kaart staan. Op aanvraag presenteren wij u deze verborgen wijnen bij u aan tafel.

Lunch menu van de chef

Dit menu wordt door de Chef samengesteld.

De gastheer of gastvrouw geeft aan tafel een toelichting.

2- gangen menu € 24,50

Voor- en hoofdgerecht

Menu van de chef

Dit menu wordt door de Chef samengesteld.

De gastheer of gastvrouw geeft aan tafel een toelichting.

3- gangen menu € 39,50

4- gangen menu € 49,50

5- gangen menu € 59,50

Bieren

Moretti	4,50
Affligem blond	6,00
Moretti 0,5L	8,40
Moretti 0.0%	4,20
Radler 0.0%	4,50
Brand Weizen	6,00
IPA	6,00

Gin's

Tanquery gin	12,50
Limoen, laurier, gember & tonic water	
Hendrick's ging	12,50
Komkommer & tonic water	
Monkey 47	14,50
Framboos, aalbessen, aardbeien & tonic water	

Cocktails

Aperol spritz	9,50
Aperol, prosecco, bruiswater & sinaasappel	
Limoncello spritz	9,50
Limoncello, prosecco, bruiswater & citroen	
Mimosa	9,50
Prosecco & sinaasappel	
Bellini	9,50
Prosecco & perziksap	
Espresso Martini	12,50
Vodka, espresso & koffielikeur	
Pornstar Martini	12,50
Vodka, prosecco & passievruchtsap	
Negroni	12,50
Campari, tanqueuray gin, rode vermouthe & sinaasappel	
Sicilian sunset	12,50
Vodka, peach likeur, sinaasappelsap & canberrysap	

Mocktails

Mangro Green Fusion	6,50
Berry Banana Mix	6,50
Vitality Mix	6,50
Watermelon Splash	6,50
Tropical Tango	6,50

Borrelhappen

Aperitivo Villani	28,50
Mix van onze borrelhappen voor 2 personen	
Tagliere di salumi	19,50
Plateau met diverse dun gesneden Italiaanse vleeswaren met brood	
Bruschetta pomodoro basilico	9,50
Bruschetta met tomaat, basilicum en knoflook - 3 tuks	
Melanzana frita	9,50
Gefrituurde aubergine met gezouten ricotta	
Calamari	14,50
Calamari met knoflookmayonaise	
Olive Siciliane	5,50
Siciliaanse olijven met pit	
Parmigiano e aceto balsamico	8,00
Blokjes Parmezaanse kaas met aceto balsamico	
Bitterballen	8,00
Met mosterd - 6 stuks	
Kaasstengels	8,00
Van oude kaas met chilisaus - 6 stuks	

Soepen

Al onze soepen worden geserveerd met brood

Hollandse garnalen Bisque van Hollandse garnalen	14,50
Courgette  Courgette aardappelsoep met room	9,50

Salades

Ceasar salad <i>Supplement: gebakken gamba's € 7,50</i>	14,50
Parma Parmaham, burrata en pesto	16,50
Gerookte zalm Gerookte zalm, kappertjes, sjalotten en bieslook	16,50
Gegrilde groenten  Salade met gegrilde groente en pesto	14,50

Broodjes


Tot 17:00 uur

Carpaccio Rundvlees, parmezaan, olijfolie, rucola en pijnboompitten <i>Supplement: truffelsaus € 2,50</i>	9,75
Vitello Tonnato Kalfsvlees, tonijnmayonaise en kappertjes	9,75
Burrata  Burrata, gegrilde groenten en pesto	9,75
Gerookte zalm Gerookte zalm, kappertjes, sjalotten en bieslook	9,75
Gorgonzola  Peer, walnoten en honing	9,75
Caprese  Mozzarella, tomaat en basilicum	9,75
Parmaham Parmaham, rucola en olijfolie	9,75

Voorgerechten

Brood Met kruidenboter en tapenade	7,00
Berkel Dun gesneden Parmaham van de Berkel snijmachine	12,50
Antipasto Villani Een mix van onze voorgerechten voor 2 personen	39,50
Carpaccio Cirpriani Carpaccio van rund, pijnboompitten, kappertjes, rucola en truffelmayonaise	18,50
Vitello Tonnato Kalf, tonijnmayonaise, kappertjes en rucola	18,50
Burrata  Burrata met cherry tomaten, basilicum en olijfolie extra vergine	16,50
Wilde Gamba's "Diabolique" Paprika, rode peper, gepofte tomaat en bosui	18,50
Champignons  Toast met gebakken champignons, gorgonzola, Barolo en groene kruiden	16,50

Pasta's

Huisgemaakte lasagne Bolognese	18,50
Linguine Vongole met knoflook, rode peper, witte wijn en platte peterselie	19,50
Risotto  Risotto van tomaat, burrata en basilicumcress	18,50
Spaghetti Spaghetti aglio, olio e peperoncino en gamba's	18,50

Hoofdgerechten

Entrecote Entrecote met groenten, bearnaise saus en frieten	28,50
Vol au Vent Langzaam gegaarde kip met kalfsgehaktballen, champignons, kervel, dragon en frieten <i>Supplement truffel € 10</i>	24,50
Kabeljauw Kabeljauwrugfilet met creme van aardappel, gestoofde prei, tomaat en jus van Hollandse garnalen	26,50
Corvina Dun gesneden zeebaars "lauw warm" met spinazie, vongole en Hollandaise saus	28,50

*Diëten, allergieën of andere uitzonderingen?
Vraag ons naar de allergenenkaart!*

Desserts

Huisgemaakte tiramisu	9,50
Sabayon Met aardbeien en vanille-ijs	9,50
Clafoutis Van pruimen "bereiding 25 min"	9,50
Rijstpudding Rijstpudding met gemarineerde ananas en vanille	9,50
Assortiment kaas	16,50

V I L L A N I

Er is méér

in ons

restaurant

Vraag ons naar de mogelijkheden.

Volg ons op social media

 **@gastrovillani gastronomia**

 **villani**


villani.nl

