

Ons Verhaal

Hallo, ik ben George Longhitano en de eigenaar van dit prachtige etablissement aan de Scheveningse haven. Na mijn opleidingen aan de hogere hotelschool en met ruim 20 jaar horeca ervaring in Antwerpen, St Tropez, Amsterdam, Sluis en Leidschendam heb ik mijn droom werkelijkheid zien worden: een eigen, sfeervol Italiaans restaurant waar warme gastvrijheid en de pure mediterrane smaken centraal staan.

Mijn roots liggen in Sicilië waar eten en drinken de belangrijkste zaken van de dag zijn. Dat wil ik mijn gasten ook laten beleven met de mooiste, beste en meest verse producten. Uiteraard met een mooi glas wijn.

Benvenuto e buon appetito!
George, Kimberley, Chiara en Giuliano
Team Villani

Lunch menu van de Chef

Dit menu word door de Chef samengesteld.
De gastheer of gastvrouw geeft aan tafel een toelichting

2- gangen menu € 29,50
Voor - en Hoofdgerecht

Of

Soep en broodje naar keuze € 15,00
* Vissoep supplement van € 5,00

Menu van de Chef

3 gangen menu € 49,50
4 gangen menu € 59,50
5 gangen menu € 69,50

Bijpassende wijnen?
Wij adviseren en verrassen u graag.

Soepen

Al onze soepen worden geserveerd met brood

Vis soep <i>Rijkelijk gevulde vissoep</i>	16,50
Tomatensoep  <i>Huisgemaakte tomatensoep van cherry tomaten uit Sicilië</i>	9,50

Salades

Ceasar salad <i>Romaine sla, Ceasar dressing, croutons, ansjovis en Parmezaan</i> <i>Supplement: gebakken gamba's of kip € 7,50</i>	14,50
---	-------

Broodjes

Carpaccio <i>Rundvlees, parmezaan, olijfolie, rucola en pijnboompitten</i> <i>Supplement: truffelsaus € 2,50</i>	12,75
Vitello Tonnato <i>Kalfsvlees, tonijnmayonaise en kappertjes</i>	12,75
Burrata  <i>Gegrilde courgette, zon gedroogde tomaten en rucola</i>	12,75
Gerookte zalm <i>Gerookte zalm, roomkaas en bieslook</i>	12,75
Mortadella <i>Gerookte kaas en pistache</i>	12,75
Venkel salami <i>Venkelsalami- Provolone, rucola en olijf olie</i>	12,75
Parmaham <i>Parmaham, ricotta, bospaddenstoelen en rucola</i>	12,75

Voorgerechten

Antipasto Villani <i>Een mix van onze voorgerechten voor 2 personen</i>	39,50
Carpaccio Cipriani <i>Carpaccio van rund – pijnboompitten -kappertjes - rucola - truffelmayonaise</i>	18,50
Vitello Tonnato <i>Kalf – tonijnmayonaise – kappertjes - rucola</i>	18,50
Polipo <i>Gerookte paprika olie – rode ui - sinaasappel</i>	18,50
Burrata  <i>Kaki fruit – Peer – Honing - Walnoten</i>	18,50

Pasta's

Lasagne <i>Bolognese</i>	19,50
Tortelloni  <i>Geitenkaas – honing – pompoen - doperwten</i>	24,50
Girolle all uova <i>Boter – Salie – Catharellen – bundelzwammen - guanciale</i>	24,50

Hoofdgerechten

Huisgemaakte Porchetta <i>Aardappel – grove mosterd – groene asperges</i>	29,50
Tongschar <i>Krab – Chili – dille – citroen – paprika creme - krieltjes</i>	29,50

Desserts

Huisgemaakte tiramisu <i>Mascarpone -, savoiardi - espresso</i>	10,50
Souffle van pistache <i>Witte chocolade – pistache – vanille ijs</i>	12,50
Assortiment kaas	16,50

Koffie en Thee

Koffie	3,20
Espresso - Espresso Macchiato	3,20
Dubbele espresso	3,95
Cappuccino	3,95
Latte Macchiato	4,25
Koffie Verkeerd	4,25
Flat White	3,95
Oat Milk i.p.v.	1,00

Special Coffee's "Italian- Spanish - Irish"	9,50
---	------

Earl Grey	3,50
Rooibos	3,50
English Breakfast	3,50
Bosbessen	3,50
Camille	3,50
Groene Thee	3,50
Gember met citroen	3,75
Verse Munt Thee	3,75

Likeuren -Digestief

Limoncello	5,00
Averna	5,00
Amaro dell Capo	5,00
Ramazotti	5,00
Cynar	5,00
Fernet Branca	5,00
Sambuca - Amaretto -Liquor 43 -Tia Maria - Baileys	5,00
Drambuie - Grand Marnier-Frangelico	

Brandy 10 -20-30 years

Grappa's vraag het ons en wij adviseren u graag