

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
Team Villani

Lunch menu van de Chef

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

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

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

Vissoep 18,50
Rijkelijk gevulde vissoep

Tomatensoep  12,50
Huisgemaakte tomatensoep van cherrytomaten uit Sicilië

Salades

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

Broodjes

Carpaccio 12,75
Rundvlees, Parmezaan, olijfolie, rucola en pijnboompitten
Supplement: truffelsaus € 2,50

Vitello Tonnato 12,75
Kalfsvlees, tonijnmayonaise en kappertjes

Burrata  12,75
Pinda – honing – munt – dille – chilipeper

Makreel 12,75
Sjalot – chili – groene kruiden

Wijnen per glas

Witte wijnen

Chardonnay	6,95
Pinot Grigio	6.95
Grillo	6.95

Rose

Pinot Grigio Blush	6.95
Rose van het seizoen	7.95

Rode wijnen

Merlot	6.95
Primitivo	7.95
Nero d'Avola	6.95
Montepulciano d'Abruzzo	7.95

Cocktails

Aperol Spritz	9.50
Limoncello Spritz	9.50
Pornstar Martini	12.50
Espresso Martini	12.50
Negroni	12.50

Borrelhappen

Bruschetta 3 stuks <i>Tomaat - basilicum – knoflook – olijfolie extra vergine</i>	10,50
Pata Negra per 100 gram	14,50
Aubergine <i>Gefrituurde aubergine met gezouten ricotta</i>	9,50
Calamari <i>Calamari met aoili</i>	16,50
Olijven <i>Gemarineerde groene Siciliaanse olijven</i>	6,50
Gefrituurde olijven	9,50

Voorgerechten

Antipasto Villani <i>Een mix van onze voorgerechten voor 2 personen</i>	49,50
Carpaccio Cipriani <i>Carpaccio van rund – pijnboompitten -kappertjes - rucola - truffelmayonaise</i>	18.50
Vitello Tonnato <i>Kalf – tonijnmayonaise – kappertjes - rucola</i>	18.50
Steak Tartaar <i>Miso – Sjalotten – geroosterde sesam – bos ui</i>	22.50
Makreel <i>Brioche – sjalot – chilipeper – groene kruiden - limoen</i>	18,50
Burrata  <i>Pinda – honing – munt – dille – chilipeper</i>	18,50

Pasta's

Strozzapreti <i>Zalm – Gorgonzola – citroen - sjalot</i>	24,50
Linguine  <i>Cherrytomaten – knoflook - basilicum</i>	19,50
Cannelloni <i>Eend – tomaat – wild jus</i>	29,50

Hoofdgerechten

Lam Roast potato – wortel - gremolata	29,50
Kabeljauw <i>Prei – Wortel – Doperwten – Bisque van Hollandse garnalen</i>	29,50
Special van de dag	dagprijs

Desserts

Macaron gigante <i>Witte chocolade - room - aardbeien</i>	14,50
Baba au Rhum <i>Limoncello – custard</i>	14,50
Assortiment kaas 5 soorten kaas – rozijnenbrood	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