

• THE VILLA BOLOGNA RESTAURANT •

A LA CARTE

ZUPPE

Minestrone con pesto Genovese €12

Traditional minestrone soup with pesto Genovese (g, v)

Pasta e Fagioli alla Veneta €12

Brown bean soup with tagliatelle pasta, extra virgin olive oil & parmesan (l, v)

Bouillabaisse Provençal €22

Traditional French fish soup with garlic farmhouse bread

ANTIPASTI

Bruschetta Primavera €12

Grilled peppers, courgettes, aubergine, garlic, basil, & virgin olive oil (l, v)

Grigliata Di Cicoria Rossa e Bianca Belga con Salsa al Gorgonzola €16

Grilled red & white Belgian chicory & melted gorgonzola (v)

Selection Of Italian Ham, Salami & Cheese €18 (g)

Seppie Stufate alla "Luciana" e Polenta Fritta €17

Cuttlefish in a rich tomato sauce, sweet peas, white wine, garlic & fried polenta

Insalata di Petto D'Anatra con Radicchio di Chioggia Condito ai Frutti di Bosco e Aceto Balsamico €18

Duck breast salad on radicchio di Chioggia with wild berry, honey cinnamon & balsamic vinegar dressing (l)

Mozzarelline Fritte e Funghi Prataioli Ripieni al Burro All'Aglio €15

Mushrooms filled with garlic butter and crispy fried mozzarella balls, served with salsa rossa (l, v)

Impepata di Cozze Alla Catanese €15

Mussels black pepper, white wine, fresh tomatoes, garlic & parsley (l)

Salsicce Toscane di Fattoria alla Griglia con Polenta Fritta E Aceto Di Vino Rosso €15

Grilled Tuscan sausages, fried polenta & red wine vinegar (l)

Calamari Fritti Alla Veneziana €14

Crispy squid, garlic mayonnaise

PASTE E RISOTTI

Risotto con Spinaci e Mascarpone €17

Risotto with spinach & mascarpone cheese (v)

Lasagne Verdi alla Bolognese €17

Green lasagne with beef & pork ragu, béchamel sauce & parmesan

Tagliatelle Fiorentina* €17

Tagliatelle with scallop meat, spinach & cream

Spaghetti Amatriciana con Guanciale di Maiale* €17

Spaghetti, tomato sauce, pork cheek, red onion & pecorino cheese (l)

Spaetzli Tirolesi agli Spinaci con Crema di Tartufo e Speck €16

Spaetzli Tirolesi with Spinach tossed with speck, black truffle cream, sage & parmesan (v)

Risotto con Salsiccia Toscana €17

Risotto with Tuscan sausage, truffle & Chianti red wine

Conchiglie con Code di Gamberi e Ricotta €19

Conchiglie pasta, prawns, ricotta cheese, chilli, basil & virgin olive oil

Lasagne con Spinaci e Ricotta Fresca al Parmigiano Reggiano €16

Lasagne with spinach, ricotta & parmesan (v)

Rigatoni alla Bolognese* €16

Rigatoni pasta, traditional beef and pork ragu with red wine

SECONDI

Bocconcini di Coda di Rospo in Umido alla Livornese €27

Braised chunks of Monkfish in white wine, garlic, tomato sauce, served with toasted garlic bruschetta (l)

Filetto di Maiale alla Griglia Avvolto Con Pancetta e Salvia €29

Grilled pork fillet wrapped in pancetta & sage with apple & cinnamon sauce (l)

Salmone Scozzese con Salsa di Aragosta €29

Fillet of Scottish salmon, lobster sauce, scallops' meat & fresh tarragon

Tagliata di Manzo alla Griglia con Rucola €28

Grilled sirloin steak with rocket salad & rosemary oil (l)

Filetto di Branzino alla Griglia Con Timo Fresco, Olio D'oliva e Limone €29

Grilled fillet of Seabass with fresh thyme, olive oil and lemon (g, l)

Filetti di Vitello Funghi Porcini €31

Pan-fried fillets of Veal, porcini mushrooms, sage & Brandy sauce