

• THE VILLA BOLOGNA RESTAURANT •

A LA CARTE

ANTIPASTI

Bresaola della Valtellina con Rucola e Parmigiano Reggiano Conditata con Olio d'Oliva e Limone €20
Cured beef, rocket salad, parmesan, lemon & olive oil dressing (g)

Bruschetta Primavera €12
Grilled peppers, courgettes, aubergine, garlic, basil, & virgin olive oil (l, v)

Carpaccio di Salmone Norvegese con Melograno, Germogli di Alfa Alfa Conditato con Olio d'Oliva e Limone €18
Carpaccio of Norwegian Salmon, pomegranate, alfalfa sprouts, olive oil & lemon (g)

Selection Of Italian Ham, Salami & Cheese €18

Sei Conchiglie di San-Giacomo con Salsa al Prosecco e Burro al Limone €22
Six scallops gently pan fried topped with butter, lemon & prosecco sauce (g)

Carpaccio Di Manzo Con Burrata Pugliese €19
Crudo of beef, rocket, burrata, basil & olive oil (g)

Calamari Fritti Alla Veneziana €14
Crispy squid, garlic mayonnaise

PASTE E RISOTTI

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 Spinaci e Mascarpone €17
Risotto with spinach & mascarpone cheese (v)

Spaghetti Vongole* €22
Spaghetti with fresh clams in garlic, parsley & olive oil

Rigatoni alla Bolognese* €16
Rigatoni pasta, traditional beef and pork ragu with red wine

Penne alla Norma con Melanzane, Peperoncino Rosso, Salsa di Pomodoro, Basilico e Ricotta* €16
Penne, tomato sauce, egg plant, garlic, red chilli, ricotta & olive oil (v)

Risotto con Salsiccia Toscana €17
Risotto with Tuscan sausage & Chianti red wine

SECONDI

Costoletta Di Vitello alla "Milanese" €26
Pan-fried Veal coated in breadcrumbs (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)

Insalata di Cavolo Nero con Petto Di Pollo alla Griglia con Pistacchi, Arance e Salsa alla Mostarda e Miele €21
Grilled chicken breast salad with kale, oranges, pistachio, whole grain mustard & honey dressing (l, g)

CONTORNI

Rucola & Parmesan Salad €7.50

Spicy Roast Potatoes €4.50

Spinaci al Burro €4.50

Grilled vegetables, basil, garlic & olive oil €8

Broccoli €4.50

French Fries €4.50

Peas & Mint €4.50

v = vegetarian g = gluten free l = lactose free
*gluten free spaghetti and penne pasta available

Please let your server know if you have any allergies or dietary requirements.
Our dishes are made here and may contain trace ingredients.