



Cucina, Feste, Eventi e Cerimonie
Kitchen, Parties, Events and Ceremonies

Contrada Marezi, 69 | Massignano (AP)
Per prenotazioni / For reservations 347 229 8778

Seguici sui nostri canali Social   Follow us on our social channels

www.villamaranto.it

degustazione della casa

- * Antipasto degustazione
- * 2 assaggi di Primo
- * 1 Secondo con contorno
- * Dolce

Bevande escluse

€ 32

**** Per agevolare il servizio, il menu degustazione verrà servito solo se ordinato da tutti gli ospiti del tavolo.**

**** Il menu degustazione è valido per singola persona e non divisibile.**

house tasting



- * 5 house appetizers
- * 2 first course of pasta
- * 1 seconde course (roast meat cooked at low temperature)
- * Dessert

Drinks and service excluded

€ 32

****To facilitate service, the tasting menu will be served only if ordered by all the guests at the table.**

****The tasting menu is valid for single person and not divisible.**

antipasti

* Antipasto della casa - consigliato per 2 persone (salumi, pecorino, pizza frita, olive e cremini, verdure in agrodolce)	20
* Vitello tonnato cotto a bassa temperatura	10
* Salumi, pecorino e pizza frita	14
* Prosciutto crudo di Parma e pizza frita	10
* Verdure agrodolci con semi di sesamo nero	5
* Olive fatte a mano da noi (8 pezzi)	8
* Cremini fatti a mano da noi (8 pezzi)	8
* Parmigiana di melanzane	8
* Crocchetta di baccalà mantecato lardo di Colonnata e tartufo	9

appetizers



* Home appetizer recommended for 2 people (traditional italian cured meats: prosciutto/lonza/salame, pecorino cheese, fried pizza, olives ascolana and cremini, sweet and sour vegetables)	20
* Veal with tonnata sauce, cooked at low temperature	10
* Cured meats, pecorino cheese and fried pizza	14
* Parma ham and fried pizza	10
* Sweet and sour vegetables with black sesame seeds	5
* Olives ascolane stuffed cooked heat and fried (8 pieces)	8
* Cremini (Fried cream) (8 pieces)	8
* Eggplant parmesan gratin with basic sauce	8
* Creamed cod croquette, Colonnata lard and truffle (3 pieces)	9

primi

- * Lasagna alle verdure con salsa allo zafferano e semi di papavero 12
- * Maccheroncini di Campofilone al ragù tradizionale 12
- * Gnocchetto artigianale con porcini, guanciale croccante e tartufo 13
- * Il piatto della Chef 12

first courses



- * Vegetable lasagna with saffron sauce and poppy seeds 12
- * Maccheroncini di Campofilone with traditional meat sauce ragù 12
- * Gnocchetto with porcini mushrooms, crispy guanciale and truffle 13
- * Chef's dish - ask the wait staff 12

secondi

* Coniglio in padella alla contadina	14
* Costine di Agnello alla griglia	14
* Costine di Agnello fritto	14
* Tagliata di manzo alla griglia con sale Maldon (300g circa)	22
* Il nostro Prosciutto di tacchino alla griglia con insalatina di cavolo dressing al lampone	14

contorni

* Patate arrosto	4
* Verdure della casa	4
* Patate fritte	4
* Insalata	4

second courses



* Pan-fried rabbit country style	14
* Grilled lamb ribs	14
* Fried lamb ribs	14
* Grilled beef sirloin and maldon salt	22
* Our grilled turkey ham, sauce cabbage salad and raspberry dressing	14

side dishes



* Roast potatoes	4
* Vegetables of the day	4
* French fries	4
* Salad	4

Dolci

* Per i dolci del giorno chiedere al personale

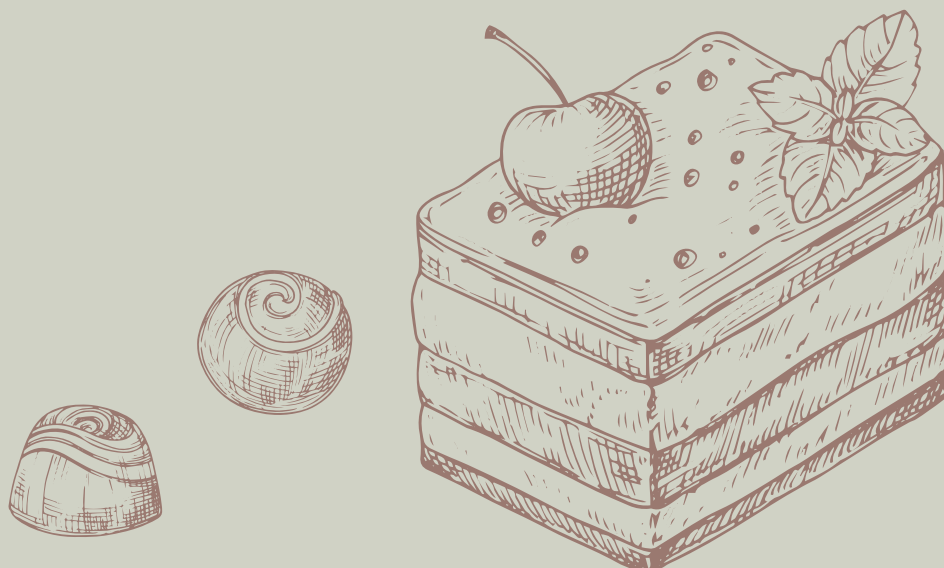
6

Dessert

* Ask the wait staff for our dessert card



6



Bevande

Acqua	2
Coca Cola 1L	5
Coca Cola lattina 33 cl	3
Fanta lattina 33 cl	3
Sprite lattina 33 cl	3

Birre artigianali

Birra Artigianale "Prima Pietra" Bionda	6
-----------------------------------------	---

Caffè	2
-------	---

Drinks















Water	2
Coca Cola 1L	5
Coca Cola can 33 cl	3
Fanta can 33 cl	3
Sprite can 33 cl	3

Homemade beers

Craft Beer "Prima Pietra" Blonde	6
----------------------------------	---

Coffee	2
--------	---

LEGENDE

-  Cereali contenenti glutine
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti a base di latte
-  Frutta a guscio
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Anidride solforosa e solfiti
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi
-  Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo

*ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

* CONGELATO

In assenza di reperimento del prodotto fresco, si avvisa la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato.

ALLERGEN LEGEND

-  Cereals containing gluten
-  Crustaceans and crustacean products
-  Eggs and egg products
-  Fish and products made from fish
-  Peanuts and products made from peanuts
-  Soybeans and soy products
-  Milk and milk products
-  Nutshell fruit
-  Celery and products made from celery
-  Mustard and products made from mustard
-  Sulfur dioxide and sulfites
-  Lupins and products made from lupins
-  Shellfish and products made from shellfish
-  Sesame seeds

*ALLERGENS

Customers are requested to inform the wait staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with EU Reg. 1169/11.

* FROZEN

In the absence of finding the fresh product, customers are advised that the product may be frozen.