



# VILLA PRATO

Chef Andrea Cavallo





LA CARNE DI VITELLO FASSONE  
BATTUTA AL COLTELLO

14

IL VITELLO TONNATO AL PUNTO ROSA

14

UOVO MORBIDO, SOFFICE DI PATATE,  
FUNGHI PORCINI FRESCHI

16

CAPASANTA TOSTATA, ZUCCA, LIQUIRIZIA E  
PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE

18

CARPACCIO DI RICCIOLA, COMPOSTA AGLI AGRUMI,  
BURRATA E PISTACCHI TOSTATI

18



RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO

14

FUSILLONE DI GRAGNANO, POMODORO, MELANZANE  
PERLINA, OLIVE TAGGIASCHE E RICOTTA SALATA

14

TAGLIATELLA DI PASTA ALL'UOVO  
AL SUGO DI FUNGHI PORCINI E RISTRETTO DI  
PREZZEMOLO

18

CALAMARATA CON RAGÙ DI MARE  
E BOTTARGA DI MUGGINE

18

LINGUINE DI GRAGNANO VONGOLE VERACI, PATATE,  
PREZZEMOLO E PAN TOSTATO

20





FARAONA ROLLATA RIPIENA DI CARNE E VERDURA CON  
PRUGNE, NOCCIOLE, ZUCCHINE E MENTA  
18

POLPO ARROSTO, MAIONESE DI BASILICO,  
POMODORI CONFIT E TAPENADE  
18

BACCALÀ AL VAPORE SU CREMA  
DI BORLOTTI FRESCHI E CHIPS DI MAIS  
16

CAPOCOLLO DI VITELLO FASSONE  
BRASATO AL BARBERA D'ASTI  
CON PATATE ARROSTO E TROPEA AL BALSAMICO  
18

FILETTO DI VITELLO FASSONE SCOTTATO SU CREMA DI  
CIPOLLE STUFATE E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI  
30



MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA,  
ALBICOCCHIE E CRUMBLE DI NOCI E SEMI DI LINO  
10

SEMIFREDDO ALL' AMARETTO MORBIDO  
DI MOMBARUZZO  
10

CROSTATINA AL CACAO CON VARIAZIONE DI  
NOCCIOLA TONDA GENTILE  
10

IL TIRAMISÙ SCOMPOSTO  
10

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE  
8

