

VILLA ARGENZIO

RISTORANTE • PIZZERIA • SALA EVENTI

Silvio Cataldi

7 5 8 6 + U H

Benvenuti nel cuore della nostra esperienza gastronomica, dove la passione per la cucina e la cura del cliente si fondono per creare un'atmosfera unica. Nel 2008, il nostro ristorante ha aperto le porte con un obiettivo chiaro: offrire non solo un pasto memorabile, ma un'esperienza culinaria che tocca il cuore.

Siamo entusiasti di condividere con voi la nostra passione per la cucina e la cura del cliente. Siete i benvenuti a esplorare il nostro menu e a godervi un'esperienza che va oltre il semplice pasto. Benvenuti nel nostro ristorante, dove ogni piatto è una dichiarazione d'amore per il cibo e per voi, i nostri ospiti.

*Buon Inizio
Silvio e Claudia*

Antipasti di terra

BATTUTA DI MANZO 14

Battuta di manzo 150g marinato servito con tuorlo croccante

VILLA ARGENZIO 10

Selezione di salumi del territorio, formaggi e confettura di frutta mista

PROSCIUTTO E BUFALA 10

Prosciutto crudo selezionato e mozzarella di bufala DOP da 250gr

VERDE, BIANCO, ROSSO 8

Caprese di fior di latte con pomodoro ramato e basilico

150g DI FRESCHEZZA 8.50

Burratina su pappa al pomodoro

LA NOSTRA PARMIGIANA 7.50

Cilindro di melanzane con pomodoro, provola affumicata e basilico

UOVO E TERRA 8

Uovo cotto a bassa temperatura su vellutata di patate e zenzero e polvere di olive nere

Primi di terra

FUSILLI MOLLICA E CRUSCHI 10

Pasta fresca, mollica di pane e peperoni cruschi

CARBONARA LUCANA 10

Pasta fresca con salsa carbonara e salsiccia lucana

STRASCINATI AL DATTERINO GIALLO 9

Strascinati con datterino giallo, basilico e nuvoletta di ricotta salata

TAGLIATELLE ALLE NOCI 10

Tagliatella con salsa di noci e cialda di parmigiano reggiano

RAVIOLI DELLO CHEF 10

Ravioli farciti con funghi porcini serviti con salsa di zucca al profumo di rosmarino

RAPA E TARTUFO 10

Riso Carnaroli alla rapa rossa, crema di tartufo bianco e finocchietto selvatico

ZAFFERANO E NOCCIOLA 9

Riso Carnaroli allo zafferano, nocciole tostate e stracciatella

Secondi di terra

TAGLIATA DI MANZO 13

Controfiletto di manzo 300g. con lardo lucano e pecorino

CONTROFILETTO AL PISTACCHIO 13

Controfiletto di manzo con salsa al pistacchio

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA 13

Controfiletto di manzo 400g.

GRIGLIATA MISTA 13

Selezione di carni miste (maiale, salsiccia, pollo, vitello) cotte su griglia

ROLL DI MAIALINO ALL'AGLIANICO 12

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, senape, erbe aromatiche e salasa all'Aglianico

COSTATA DI MANZO etto 3.50

Costata di manzo cotta su griglia a pietra lavica

*In base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine

Antipasti di pesce

TARTARE DI TONNO E AVOCADO 13

Tonno e avocado

CARPACCIO DI SALMONE 13

Salmone aromatizzato con erbe del Mediterraneo, sale dell'Himalaya e zucchero di canna raffinato

BACCALÀ CON PEPERONI CRUSCHI 13

Baccalà cotto a vapore con peperoni cruschi

DUETTO AFFUMICATO 12

Duetto di tonno e spada affumicato, servito con crostini di paté alle olive

TENTACOLI DI POLPO 12

Tentacoli di polpo su vellutata di piselli

TRIONFO DI MARE 15.50

Alcuni assaggi dei nostri antipasti in una sola composizione

Primi di pesce

RAVIOLI DI MARE 12

Ravioli farciti con ricotta e gamberi serviti con una salsa al nero di seppia

GNOCCHI CECI E BACCALA 10

Gnocchetti di patate, crema di ceci, baccalà e cruschi

VONGOLE E CREMA DI BROCCOLI 13

Spaghettoni con crema di broccoli e vongole veraci

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO 13

Pasta fresca, crostacei e molluschi

PACCHERI AI CROSTACEI 13

Pasta fresca con crostacei e agrumi

RISOTTO SALMONE 11

Riso Carnaroli, salmone e stracciatella

Secondi di pesce

TONNO ALLA GRIGLIA 15

Filetto di tonno scottato

FILETTO DI SALMONE 13

Filetto di Salmone alla griglia con erbe aromatiche

GAMBERONI AL GORGONZOLA 13

Gamberoni con salsa al Gorgonzola 5pz

GRIGLIATA MISTA DI MARE 15

Selezione di tranci di pesce cotti alla griglia: tonno, salmone, seppia, gamberoni

FRITTURA 'VILLA ARGENZIO' 13.50

Frittura di calamari e gamberetti

SEPPIA ALLA GRIGLIA 12

Seppioline alla griglia

*In base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine

Insalatone

FRESCA

7

Insalata verde, radicchio, mais, olive nere, pomodorini, mozzarella di bufala, uova sode e tonno

MEDITERRANEA

7.50

Riso giallo freddo, valeriana, mais, pomodorini, carote, gamberetti e scaglie di grana

CHINOISE

8

Rucola, valeriana, mais, tonno, gamberoni alla griglia e focaccia

VEGETARIANA

6

Insalata verde, radicchio, carote, zucchine, melanzane e peperoni grigliati

Formaggi

GRANA AL PIATTO

4

Grana Padano

SCAMORZA AI FERRI

4

Scamorzacotta su pietra

CANESTRATO LUCANO

5

Canestrato Lucano con confettura

PIATTO DI FORMAGGI

5

Grana Padano, Canestrato Lucano e Cacio Cavallo

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA

4

INSALATA VERDE

3

INSALATA MISTA

3.50

INSALATA FINOCCHI E ARANCE

4

PEPERONI CRUSCHI

7

PATATE FRITTE

3.50

*In base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine

Pizze d'autore

VILLA ARGENZIO 8

Pomodoro, mozzarella di bufala, gamberi, radicchio e scaglie di grana

SPICCHI D'AUTORE 8

Mozzarella fior di latte, Mortadella, granella di pistacchio e stracciatella

FIORE MIO 8

Pomodoro, mozzarella, lardo di Collonata, scaglie di pecorino e basilico

DATTERINO 8

Mozzarella fior di latte, datterini gialli, provola affumicata e grana

ALASKA 8

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, pomodorini e prezzemolo

DELICATA 8

Pomodoro, mozzarella, mascarpone e prosciutto crudo

VALTELLINESE 8

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola, rucola e scaglie di grana

SAN MARTINO 8

Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, salsiccia, funghi porcini, melanzane grigliate e uova

CHIOGGIOLONA 8

Pomodoro, mozzarella, radicchio, speck del Trentino e gorgonzola

PINSA AUTUNNALE 8

Crema di zucca, mozzarella, gorgonzola e gocce di rucola

DA DÁ 8

Pomodoro, mozzarella di bufala, scamorza affumicata, bresaola e rucola

TOTÒ E PEPPINO 8

Pomodoro, mozzarella di bufala, scaglie di grana e basilico

VOGLIA D'ESTATE 8

Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane alla griglia e rucola

NON PLUS ULTRA 8

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone affumicato e valeriana

PIZZA DELLA CONTRADA 10

Mozzarella fior di latte, datterini gialli, baccalà, peperoni cruschi

CONTADINA 8

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, zucchine alla griglia e scaglie di grana

CAPRESE 8

Pomodoro, mozzarella di bufala, scamorza affumicata, pomodorini, grana e basilico

ALLA SILVIO 9

Pomodoro, mozzarella di bufala, spinaci, funghi porcini, gamberi e pomodorini

ALLE NOCI 8

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, gorgonzola e noci

PINSA ESTIVA 8

Base pizza, insalata mista, ciliegine di mozzarella e olio EVO

AGGIUNTA 1

*In base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine

Le Classiche

MARGHERITA

5

Pomodoro, mozzarella e basilico

MARINARA

4

Pomodoro, origano e aglio

GRECA

5

Pomodoro, mozzarella, olive nere e origano

PUGLIESE

6

Pomodoro, mozzarella e cipolla

NAPOLI

6

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

ROMANA

6

Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

CALABRESE

6.50

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

TIROLESE

7

Pomodoro, mozzarella e speck del Trentino

SVENTURATA

7.50

Pomodoro, mozzarella, pancetta e pecorino

CALZONE FARCITO

7.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi

DELIZIOSA

7

Pomodoro, mozzarella e prosciutto di Parma

ALLA ZINGARA

7

Pomodoro, mozzarella, asparagi e pancetta

ALLA GRIGLIA

7

Pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, zucchine e peperoni grigliati

VEGETARIANA

7.50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, spinaci, asparagi e peperoni

BRACCIO DI FERRO

7.50

Pomodoro, mozzarella, spinaci, scaglie di grana e uova

CONTADINA

8

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, zucchine alla griglia e scaglie di grana

ZUCCHINE E GAMBERETTI

9

Mozzarella di bufala, zucchine alla griglia, gamberi reali e pomodorini

CRUDAIOLA

8

Pomodoro, mozzarella, rucola grana, pomodorini, prosciutto crudo, olive e bufala

MARE E MONTI

8

Pomodoro, mozzarella, funghi, salame, tonno, grana e pomodorini

TARTUFATA

9

Pomodoro, mozzarella di bufala, crema di tartufo, pancetta, porcini, pomodorini e grana

AGGIUNTA 1

*In base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine

Bibite

				
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE		2		
COCA COLA/ FANTA	2.50	3.50		
ESTATHE LIMONE/PESCA	2.50			
BIRRA ALLA SPINA 		10	2.50	4
BIRRE BOTTIGLIA 33cl 		2.50		
BIRRE BOTTIGLIA 66cl		4		
LEFFE BLONDE 33cl 		3		
LEFFE ROUGE 33cl 		3		
LEFFE BLONDE 75cl 		10		
LEFFE ROUGE 75cl 		10		
VINO ALLA SPINA ROSATO SO ₃ ²⁻		10		
VINO ALLA SPINA BIANCO SO ₃ ²⁻		10		
VINO BIANCO DELLA CASA SO ₃ ²⁻		7		
VINO ROSSO DELLA CASA SO ₃ ²⁻		7		

*In base alla stagionalità e alla reperibilità dei prodotti, alcuni di essi potrebbero essere surgelati all'origine

TRASPARENZA E CHIAREZZA SUI PRODOTTI AZIENDALI SOMMINISTRATI ALLA CLIENTELA

In riferimento al Reg (UE) 1169/2011 con sue modifiche e integrazioni che obbliga a fornire informazioni chiare e precise sugli alimenti ai consumatori, ispirato a un principio generale di TRASPARENZA e al conseguente divieto di tratto in inganno la clientela.

AVVISIAMO CHE:

- Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù
- In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni possono essere surgelati;
- In assenza di acqua preconfezionata si somministra acqua potabile trattata oppure acqua potabile trattata e gassata;
- La preparazione delle nostre pietanze avviene in locali dove può esserci contatto involontario con i seguenti allergeni, quindi se ne potrebbero trovare tracce in ogni alimento:



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



SOLFITI



SOIA



SESAMO



MOSTARDA



SEDANO

- I prodotti contenenti allergeni sono indicati su ogni piatto

- Il consumatore è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

7 5 8 6 + V H

📷 @ villa _ a r g e n z i o

📍 @ R i s t o r a n t e V i l l a A r g e n z i o