

# AQUAPETRA

R E S O R T & S P A

"LA RILETTURA DI UNA CUCINA SEMPLICE, COMPRENSIBILE,  
ATTRAVERSO UNA SINTESI DI TRADIZIONE E MODERNITÀ  
E UNA RICERCA MINUZIOSA DI MATERIE PRIME IMMENSE"

LA LOCANDA DEL  
BORGHO



L'EXECUTIVE CHEF LUCIANO VILLANI  
E TUTTO LO STAFF

VI DANNO IL BENVENUTO

# AQUA

RICCIOLA ALLE ERBE,  
SESAMO E AMARANTO

CAPESANTE AL NERO DI SEPPIA  
E LAMPONE

RISO AL CAPRINO,  
SCALOGNO E ORTICHE

SPAGHETTINI AL LEVISTICO,  
TONNO E COLATURA DI POMODORO

SPIGOLA, RAFANO E SAMBUCO

SOFFICE DI RICOTTA,  
PESCA E MANDORLA

- EURO CENTOVENTI -

Abbinamento vini del sommelier  
- euro settancinque pp -

# PETRA

“BRUSCHETTA” DI BUFALA,  
POMODORO E BASILICO

BATTUTO DI MANZO,  
RAFANO E PESCHE ACERBE

TORTELLI DI ERBE,  
SUCCO DI CIPOLLA E ACACIA

UOVO FRITTO,  
BIETA E PECORINO

AGNELLO LATICAUDA,  
PATATE AFFUMICATE ALLA PIGNA E ROSE

SPUMA DI MASCARPONE,  
CAFFÈ E CACAO CROCCANTE

- EURO NOVANTA -

Abbinamento vini del sommelier  
- euro cinquantacinque pp -

# FORMAGGI

SELEZIONE DI CINQUE FORMAGGI,  
MIELE E CONFETTURE  
- TRENTA -

CACIOCAVALLO DI CASTELFRANCO IN MISCANO  
- SETTE -

PECORINO LATICAUDA 6 MESI  
- SETTE -

PECORINO STAGIONATO IN FIENO  
- SETTE -

PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI  
- SETTE -

VACCINO STAGIONATO IN VINACCE DI AGLIANICO  
- SETTE -

BLU DI CAPRA  
- OTTO -

CONCIATO ROMANO  
- OTTO -

# VINI DOLCI

MASSERIA FRATTASI - MOSCATO DI BASELICE

MOSCATO

-NOVE-

BELLARIA - SENSO

AGLIANICO

-NOVE-

GIUSEPPE ATTANASIO - PRIMITIVO DI MANDURIA

PRIMITIVO

-DODICI-

FRANZ HAAS - MOSCATO ROSA

MOSCATO ROSA

-QUINDICI-

LIVIO FELLUGA - PICOLIT

PICOLIT

-VENTI-

'A CANC'LLERA - ERIBIANO

AGOSTINELLA

-DIECI-

POSSA - SCIACCHETRA'

SCIACCHETRÀ

-VENTI-

VIGNETI DI ETTORE - RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

-DICIOOTTO-

CHÂTEAU LES JUSTICES - SAUTERNES

MUSCADELLE, SEMILLON, SAUVIGNON BLANC

-DODICI-

# ALLERGENI

S'informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

I prodotti destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004V.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.