



Per le vostre serate estive;

Villa Curtis propone alcune idee di menù
che vi permetteranno di godere
della splendida atmosfera
nel nostro parco.

Ricordiamo che rimane sempre a
disposizione il nostro menù alla carta.

La prenotazione è sempre gradita!



Antipasto

€45

Capasanta, canestrelli e pallina di
baccala in crosta di pane nero

Primo

Spaghetti di Gragnano con
vongole lupini, friggitelli e
pomodorini secchi

Dessert o sorbetto a vostra scelta

Caffè, calice di vino incluso



Antipasto

€45

Burrata su concassè di pomodorino
con uva sultanina, basilico
e melanzane croccanti

Secondo

Tagliata di manzo alla griglia con
contorni di stagione

Dessert o sorbetto a vostra scelta

Caffè, calice di vino incluso



Villa Curtis Park

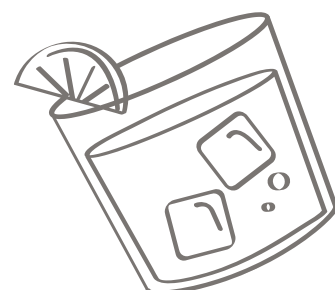
PROPOSTA PER TRASCORRERE LE VOSTRE SERATE INFORMALI GODENDO DELLE SERATE ESTIVE NEL PARCO DELLA VILLA:

€30

- Stuzzicherie con frittura di pesce e verdura in tempura
- Pallina di baccalà in crosta di pane nero
- Crostini con crudo di San Daniele
- Focaccia con spalla cotta affumicata
- Acqua, spritz oppure Pinot nero spumatizzato



A disposizione
anche un angolo drink
bar con consumazioni
non incluse





Proposta di menù degustazione

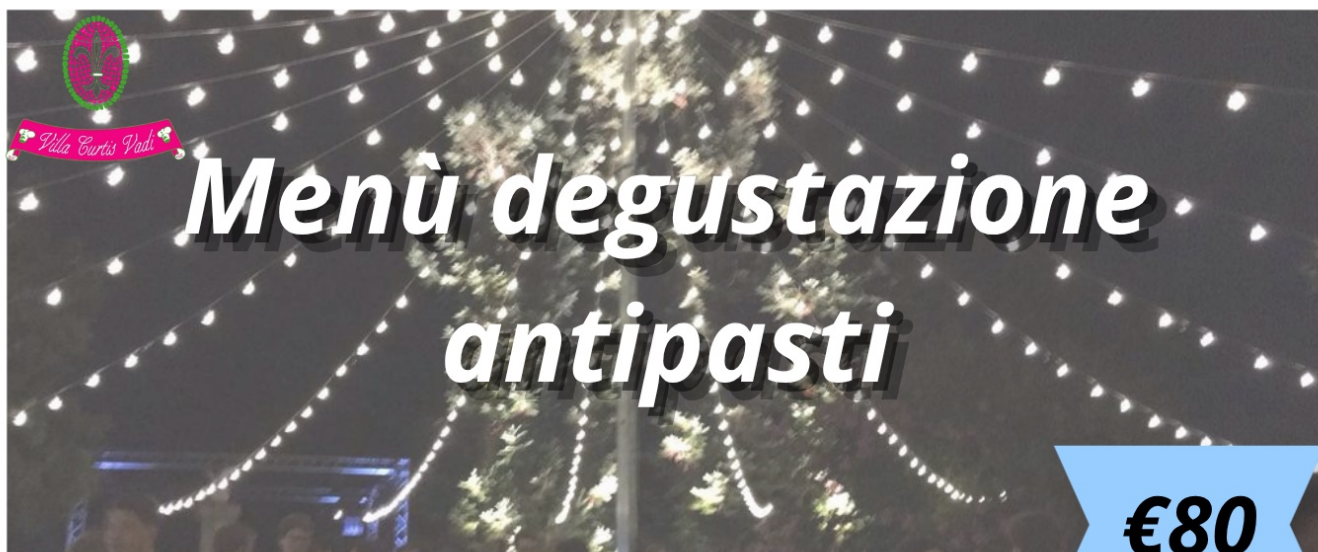
€65

- Ricciola marinata con fragole, albicocca, cetrioli e crumble di pane
- Tonnarelli all'aglio, olio e peperoncino agrodolce con crudità di scampi
- Cotoletta di Tataki di tonno con crema di pomodorini gialli e cipolla marinata

Dolce, caffè

Vino al calice abbinato incluso





Menù degustazione antipasti

€80

- Tartare di tonno rosso con coulis di lampone, sedano verde candito e scampi crudi
- Carpaccio di ricciola marinata accompagnato con fragole, albicocca, cetriolo e crumble di pane
- Gamberi alla "genovese" con fagiolini verdi, dadolata di patate, pinoli e pesto di basilico
- Spiedino di polpo alla griglia con zucchine e maionese al lime
- Lingotto di tonno ai cereali con cipolla marinata e crema di pomodorino giallo
- Sorbetto al limone e salvia con Nordès botanic gin

Dessert a vostra scelta
Acqua, caffè e vini abbinati

