



VILLA TORRE BIANCA

by emily hotels

PUGLIA, SOUTHERN ITALY —

PRANZO LUNCH

emilyhotel.com

ANTIPASTI | APPETIZERS

BURRATA  

€ 12.00

Pomodoro con burrata, basilico e crema di pane pugliese
Tomato with burrata, basil, and Apulian bread cream

SLOW-COOKED CHICKEN BREAST

€ 18.00

Petto di pollo con rucola, pomodorini e scaglie di
Parmigiano
Chicken breast with rocket, cherry tomatoes, and shaved
Parmesan

PIEDMONT-STYLE VEAL  

€ 20.00

Vitello Tonnato con fior di capperi e fondo bruno
Veal with tuna sauce, caper flowers and demi-glace

TUNA TARTARE   

€ 25.00

Tartare di tonno rosso su fondo di mela verde, sedano,
capperi di Pantelleria e granella di pistacchio
Tuna tartare with green apple purée, celery, Pantelleria
capers, and crushed pistachios

LIGHT SELECTION

INSALATA PUGLIESE  € 12.00

Lattuga verde, pomodoro, tonno, cipolla e carote di Polignano

Green lettuce with tomatos, tuna, onions and Polignano a Mare carrots

PUCCIA   € 16.00

Crudo di Parma, mozzarella, pomodoro, insalata e carote di Polignano tagliate a julienne

Puccia with Crudo di Parma, mozzarella, tomatos, lettuce and Polignano a Mare carrots

CHICKEN CLUB SANDWICH    € 18.00

Pancetta, uovo sodo, pollo, pomodoro, insalata verde e maionese

Bacon, hard boiled egg, chicken, tomato, green salad and mayonnaise

SALMON CLUB SANDWICH    € 20.00

Salmone affumicato, avocado, insalata verde, philadelphia e contorno di patate fritte

Smoked salmon, avocado, lettuce and philadelphia sandwich with a side of fries

INSALATA MISTA


€ 10.00

Lattuga verde, radicchio, pomodori, carote e cetrioli

Lettuce with radicchio, tomatos, carrots and cucumbers

PINSA

italian flatbread, baked

- Margherita (salsa di pomodoro e mozzarella / Tomato sauce and mozzarella) € 8.00
- Salsiccia e cime di rapa (mozzarella, salsiccia, pomodoro ciliegino e cime di rapa / Mozzarella, sausage, tomato, and turnip tops) € 12.00
- Salmone e zucchine (mozzarella, salmone, pesto di  zucchine e zucchine alla poverella / Mozzarella, salmon, zucchini pesto and fried zucchini) € 18.00

PRIMI | MAIN COURSE

ORECCHIETTE 3.0   € 15.00

Orecchiette con crema di pomodori San Marzano, basilico e cacioricotta salato
Orecchiette with San Marzano tomato cream, basil and salted cacioricotta cheese

TUBETTINI   € 18.00

Tubettini con patate, cozze e crema al prezzemolo
Tubettini pasta with potatoes, mussels and a parsley cream

LASAGNA BOLOGNESE   € 20.00

Lasagna con ragù alla bolognese
Lasagna with Bolognese ragù

SECONDI | SECOND COURSE

SALMON CUBE    € 18.00

Cubo di salmone con panatura croccante e crema di avocado e lime
Salmon cube with a crispy coating and avocado-lime cream










FREE-RANGE CHICKEN BREAST  € 18.00

Petto di pollo giallo con verdure di stagione oppure patate arrosto
Free-range chicken thigh breast with seasonal vegetables or roasted potatoes


CONTORNI | SIDES






- CRUDITÉ € 8.00
fettine fredde di carote e caroselli – crudité di stagione
chilled carrot and cucumber slices – fresh seasonal crudités
- BAKED POTATOES € 8.00
patate al forno al rosmarino
rosemary baked potatoes
- PUGLIESE CHARD € 8.00
bietole o cicorie pugliesi saltate in padella
sautéed local Pugliese chard or chicory



MENU BAMBINI | KIDS MENU

- PINSA MARGHERITA    € 8.00
italian flatbread, baked
Salsa di pomodoro e mozzarella - Tomato sauce and mozzarella
- BUTTERED PASTA   € 10.00
Pasta al burro
- TOMATO SAUCE PASTA  € 10.00
Pasta al pomodoro
- CHICKEN CUTLETS AND FRENCH FRIES    € 14.00
Cotoletta di pollo e patatine fritte


FRUIT & DESSERTS *

CLASSIC TIRAMISÙ    € 8.00
Tiramisù classico

TRIPLE CHOCOLATE SEMIFREDDO      € 8.00
Semifreddo frozen mouse con tre tipi di cioccolato
Semifreddo frozen mouse with three types of chocolate

PISTACHIO & DARK CHOCOLATE CRUMBLE     € 8.00
Crumble di pistacchio e cioccolato fondente

RICOTTA & PEAR TART    € 8.00
Crostatina di ricotta e pere

GELATO    € 6.00
Chocolate or milk ice-cream
Cioccolato o fior di latte

Served affogato-style with San Marzano liquor  € 8.00

FRUIT PLATE € 10.00

*In base alla disponibilità e alla stagionalità

*Based on availability and seasonality

CAFE & BEVERAGES | CAFFETTERIA E BIBITE

ACQUA 1L Water 1L	€ 4.00
CAFFÈ ESPRESSO Espresso	€ 2.00
CAFFÈ DECAFFEINATO Dec coffee	€ 2.00
PISTACHIO MILK MATCHA 	€ 5.00
CAFFÈ MACCHIATO 	€ 2.50
CAFFÈ AMERICANO	€ 2.00
CAFFÈ AL GINSENG Ginseng coffee	€ 2.50
CAFFÈ D'ORZO 	€ 2.50
CAPPUCCINO 	€ 3.00
COCA COLA Coke 33 cl	€ 3.50
ARANCIATA FANTA Fanta Orange	€ 3.50

SUCCO DI FRUTTA € 3.50
Fruit juice

THE € 3.50
Tea

BEVANDE LURISIA € 6.00
(CHINOTTO, ARANCIATA, LIMONATA, GAZZOSA)
Lurisia sodas (Chinotto, bitter orange, lemonade, gazzosa)

BIRRA RAFFO  € 4.00
Raffo Italian beer

BIRRA ARTIGIANALE LIEVITERIA  € 7.00
Lieviteria craft beer

COCKTAILS

GIN BASIL SMASH gin mare, lemon juice, basil, sugar syrup	€ 15.00
HUGO SPRITZ prosecco, st. germain, tonic water, mint	€ 15.00
TRULLO FIZZ vodka Zubrowska, lemon, sugar syrup, mint, thyme, ginger beer	€ 15.00
IL POETA MULE vodka, tonico del poeta, lemon juice, ginger beer	€ 15.00
APEROL SPRITZ aperol, prosecco, soda water, orange	€ 12.00
OLD FASHIONED whiskey, angostura, sugar, orange	€ 12.00
AMERICANO red vermouht, bitter Campari, soda	€ 12.00
GIN or VODKA TONIC gin or vodka, tonic water	€ 12.00
MARGARITA tequila, lime juice, triple sec, salt	€ 12.00
MOJITO light rum, mint, lime juice, sugar, soda water	€ 12.00
MOSCOW MULE vodka, lime juice, ginger beer, mint	€ 12.00

COCKTAILS

NEGRONI € 12.00

bitter campari, red vermouth, gin, orange

ESPRESSO MARTINI € 12.00

vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup

LIQUORI DELLA CASA

LIMONCELLO € 5.00

AMARO DEL POETA € 5.00

BITTERS

JÄGERMEISTER € 6.00

AMARO DEL CAPO € 6.00

JEFFERSON € 8.00

GRAPPA

WHITE DRY GRAPPA € 7.00

BARRICADED GRAPPA € 8.00

WHISKY

OBAN	€ 15.00
JACK DANIEL'S	€ 10.00
LAGAVULIN	€ 15.00

RUM

DON PAPA	€ 12.00
ZACAPA	€ 15.00
DIPLOMATICO	€ 12.00

VINO AL CALICE | WINE BY THE GLASS

White or Rosé	€7.00
Red	€8.00
Bubbles - Prosecco Mastronardi Verdeca	€8.00

REG. CE N.1169/2011

Gentile Cliente,

se soffre di ALLERGIE e INTOLLERANZE alimentari richiada informazioni al nostro personale che le fornirà apposita documentazione in merito. Sappia comunque che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che ci sia stato un contatto con i seguenti allergeni:



Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.



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.



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale.



Lupini e prodotti a base di lupini.

















Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il personale in servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.

REG. CE N.1169/2011

Dear Guest,

If you have food allergies or intolerances, please ask our staff for detailed information. Note that we cannot guarantee the absence of contact with the following allergens in our dishes:

-  Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products.
-  Crustaceans and crustacean products.
-  Eggs and egg products.
-  Fish and fish products.
-  Peanuts and peanut products.
-  Soybeans and products made from soybeans.
-  Milk and milk products.
-  Nuts and nuts.
-  Celery and products made from celery.
-  Mustard and products made from mustard.
-  Sesame seeds and products made from sesame seeds.
-  Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂.
-  Lupins and lupin products.
-  Shellfish and shellfish products.

The staff on duty is at your disposal for any further information.

@theemilyvillas