



VILLA
TORRE
BIANCA

by emily hotels

PUGLIA, SOUTHERN ITALY —

CENA
DINNER

emilyhotel.com

ANTIPASTI | APPETIZERS

IMPANATA

€ 18.00

Fave, cicoria, friggitelli, erbe campestri e cipolla rossa di Acquaviva e pane croccante

Fava beans, chicory, friggitelli peppers, wild herbs, and Acquaviva red onion topped with crispy breadcrumbs

CHARCUTERIE

€ 20.00

Selezione locale di salumi e formaggi servita con marmellata di verdure e frittelline

Local selection of cold cuts and cheeses served with vegetable jam and little dough fritters

PIEDMONT-STYLE VEAL

€ 22.00

Vitello Tonnato con fiori di cappero e fondo bruno

Veal with tuna sauce caper flowers and demi-glace

BREISED OCTOPUS TENTACLES

€ 24.00

Tentacoli di polpo con crema di patate alla curcuma, pomodori confit

Octopus tentacles with turmeric potato cream, confit tomatoes



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



PRIMI | MAIN COURSE

ORECCHIETTE PASTA WITH CIME DI RAPA   € 20.00
Orecchiette con cime di rapa, acciughe del cantabrico
e crumble di pane al limone
Orecchiette with turnip greens, Cantabrian anchovies,
and lemon-scented bread crumble

LASAGNA BOLOGNESE   € 22.00
Lasagna con ragù alla bolognese
Lasagna with Bolognese ragù

PETAL-SHAPED FILLED PASTA     € 22.00
Petalì di scorfano e gamberi con concassé di verdure e
pesto di basilico
Petal-shaped filled pasta with red scorpionfish and
prawns with vegetable concassé and basil pesto

VEGAN CAPPELLI PASTA   € 25.00
Cappelli vegani con pesto di zucchine, menta e
mandorle
Vegan "Cappelli" pasta with zucchinì, mint, and
almond pesto

SPAGHETTI ALL'AGLIO   € 28.00
Spaghetti con crema all'aglio, tartare di gamberi rossi e
lime
Spaghetti with garlic cream, red prawn tartare, and lime

SECONDI | SECOND COURSE

APULIAN BRASCIOLE

€ 20.00

Involtini di vitello farciti con aglio, prezzemolo e parmigiano, cotti lentamente nel sugo di pomodoro
Veal rolls stuffed with garlic, parsley and Parmesan, slow-cooked in tomato sauce

MILLEFOGLIE WITH BRANZINO

€ 22.00

Millefoglie con branzino in crosta di zucchine e mandorle servita su una purea di patate e fiori edibili
Millefeuille of sea bass crusted with zucchinis and almonds, served on potato purée and edible flowers

SEA BASS ROULADE

€ 22.00

Turbante di spigola con budino di patate, datterino rosso e giallo, olio al basilico
Sea bass roulade with potato pudding, yellow and red datterino tomatoes and basil oil

BEEF RIB STEAK

€ 25.00

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e fonduta di parmigiano reggiano
Beef tagliata with arugula, cherry tomatoes, and Parmigiano Reggiano fondue

VEAL FILET








€ 28.00

Filetto di vitello con salsa italiana e verdure di stagione al vapore
Veal filet with italian glaze and steamed seasonal vegetables

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 vermouth, 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 richieda 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