VILLA MAILA

CUCINA ITALIANA · ANIMA PUGLIESE

La carta · Autunno / Inverno

— ✦ —

ANTIPASTI E CRUDI

Burrata pugliese — € 15
Zucca arrosto, puntarelle e nocciole

Baccalà mantecato — € 17
Polenta croccante, cipolla rossa in agrodolce e olive

Tartare di Fassona — € 21
Senape antica, Parmigiano, carciofo croccante e pane tostato

Ricciola cruda — € 21
Finocchio, arancia, melograno e olio EVO

Crudité Maila — € 35
Ostriche, scampi, gamberi viola e pescato del giorno, agrumi e olio EVO

Il Culatello delle Eccellenze — € 24
Culatello di Zibello DOP, focaccia tiepida, burro montato e giardiniera delicata

PRIMI PIATTI

Plin della Tradizione — € 22
Ravioli del plin ai tre arrosti, jus di viande e crema soffice al Grana Padano

Spaghettone alla Maila — € 21
Ragù bianco di pescato del giorno, fondo di mare, limone, prezzemolo e pane all'aglio croccante

Risotto d'Autunno "San Massimo" — € 18
Zucca Delica, caciocavallo stagionato, rosmarino e nocciole tostate

Orecchiette della Domenica — € 18
Ragù lento di manzo, pomodoro, Parmigiano e fondo di cottura

VILLA MAILA

CUCINA ITALIANA · ANIMA PUGLIESE

I secondi · Il mare e la terra

— ✦ —

DAL MARE

Polpo alla brace — € 24
Crema di ceci, cicoria ripassata e peperoncino

Il nostro fritto di paranza — € 23
Calamari, gamberi, verdure croccanti e maionese al limone

Alici, Cuore Mediterraneo — € 21
Alici ripiene, crema leggera di pomodoro arrosto e spinacino ripassato con aglio, olio e peperoncino

Pescato del giorno — S.Q.
Alla brace o al forno, secondo disponibilità, con contorno di stagione

DALLA TERRA

Guancia di maiale a lenta cottura — € 23
Brasata al vino rosso, purea di patate e cipolla fondente

Filetto di manzo, carciofi e fondo bruno — € 32
Filetto di manzo alla brace, carciofi arrostiti e salsa al fondo di carne

Cosciotto di faraona, funghi e castagne — € 28
Sovracoscia di faraona farcita con funghi e castagne, polenta croccante

CONTORNI

Patate arrosto — € 6
Al rosmarino

Cicoria ripassata — € 6
Aglio e peperoncino

Cardoncelli arrosto — € 7
Prezzemolo e aglio

Carciofi trifolati — € 7
Secondo disponibilità stagionale

VILLA MAILA

CUCINA ITALIANA · ANIMA PUGLIESE

Il finale · Dolci e formaggi

— ✦ —

DOLCI DELLA CASA

Tiramisù della casa — € 8
Mascarpone, caffè e cacao

Pasticciotto leccese — € 8
Tiepido, con crema pasticcera e amarena

Cioccolato, olio e sale — € 9
Cremoso fondente, crumble al cacao, olio EVO e sale

FORMAGGI

Selezione di Formaggi d'Autore — € 15
Formaggi italiani, mostarda delicata, miele e pane croccante

SERVIZIO

Coperto — € 4,00

Per informazioni su allergeni e ingredienti, rivolgersi al personale di sala.

VILLA MAILA

CUCINA ITALIANA · ANIMA PUGLIESE

La carta dei vini

— ✦ —

	BOTTIGLIA	CALICE
BIANCHI		
Aquilis Sauvignon Riserva	€ 35	€ 7
Sauvignon Aquileia	€ 25	€ 6
Zunzula Fiano	€ 26	€ 7
Falanghina · Ca' di Frara	€ 24	€ 7
Riesling Vita	€ 35	€ 8
I Frati · Lugana DOC	€ 28	—
ROSATI		
Zinzula Rosé	€ 28	€ 7
Rosa dei Frati	€ 28	—
ROSSI		
Sasseo Primitivo	€ 24	€ 7
Amarone Alti Bruni	€ 50	€ 10
Ripasso Valpolicella	€ 28	€ 8
Negroamaro · Ca' di Frara	€ 24	€ 7
Pinot Nero 45° Parallelo	€ 26	€ 8
Pietro dal Cero · Amarone della Valpolicella DOCG	€ 95	—
Ronchedone	€ 35	—

VILLA MAILA

CUCINA ITALIANA · ANIMA PUGLIESE

Bollicine e Metodo Classico

— ✦ —

	BOTTIGLIA	CALICE
Metodo Classico Extra Brut	€ 35	€ 9
Evoluzione 240 Mesi	€ 95	—
Contadi Castaldi · Franciacorta Brut	€ 40	—
Ca’ del Bosco · Cuvée Prestige	€ 65	—
Rosé Cuvée dei Frati · Extra Brut	€ 40	—
Cuvée dei Frati · Extra Brut	€ 38	—
Cuvée dei Frati · Dosaggio Zero	€ 45	—

— *Non disponibile al calice*

VILLA MAILA

CUCINA ITALIANA · ANIMA PUGLIESE

Il piacere di un ultimo sorso

— ✦ —

Acque, bevande e piaceri da degustare

ACQUE MINERALI

Lurisia naturale	€ 3,50
Lurisia frizzante	€ 3,50

BEVANDE ANALCOLICHE

Soft drink	€ 5,50

IL PIACERE DEL FINALE

Amari e digestivi	€ 6,00

L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE

Grappe e rum	€ 8,00

IL RITO DEL CAFFÈ

Caffè espresso	€ 2,00