



Villa 
Collebelvedere

MENÙ

Menù del lunedì

Antipasto della casa

Salumi e formaggi locali con marmellata fatta in casa
Verdure dell'orto
Crostino con salsa di peperoni
Frittata

Primo

Tagliolini alla Nerano con guanciale e pecorino fatti
in casa

Dolce

Trifle di prugne sciroppate con crema al limone fatta
in casa

Menù del martedì

Antipasto della casa

Salumi e formaggi locali con marmellata fatta in casa
Verdure dell'orto
Panzanella o bruschetta
Finta trippa

Secondo

Braciola di Maiale alla danese con salsa remoulade
fatta in casa servita con insalata e verdure miste al
forno

Dolce

Gelato del giorno fatto in casa

Menù del mercoledì

Antipasto della casa

Salumi e formaggi locali con marmellata fatta in casa
Verdure dell'orto
Panzerotto ripieno di bietta e salsiccia
Frittata

Primo

Pasta con melanzane alla maggiorana su pomodoro
e ricotta (leggermente piccante)

Dolce

Tiramisù

Menù del giovedì

Antipasto della casa

Salumi e formaggi locali con marmellata fatta in casa
Verdure dell'orto
Crostini con pesto di pomodori secchi
Frittata arrotolata

Secondo

Agnello in umido della suocera servito con patate al
forno e insalata

Dolce

Gelato del giorno fatto in casa

Menù fisso: € 25 a persona. Bambini sotto 10 anni: € 15

Accettiamo carte di credito



Villa 
Collebelvedere

MENU

Monday's menu

Antipasto della casa

Local cold cuts and cheeses with home-made jam
Vegetables from our kitchen garden
Toasted bread with bell pepper cream
Frittata

Primo

Home-made tagliolini 'alla Nerano': pasta with
squash cream, fried squash, guanciale and pecorino

Dolce

Home-made prune trifle with lemon cream

Tuesday's menu

Antipasto della casa

Local cold cuts and cheeses with home-made jam
Vegetables from our kitchen garden
Panzanella (bread & tomato salad) or bruschetta
Finta trippa (omelette in tomato sauce)

Secondo

Pork chop prepared Danish style with home-made
remoulade sauce served with salad and mixed oven-
baked vegetables

Dolce

Home-made ice cream

Wednesday's menu

Antipasto della casa

Local cold cuts and cheeses with home-made jam
Vegetables from our kitchen garden
Deep-fried bread filled with sausage and chard
Frittata

Primo

Pasta with eggplant, marjoram, ricotta and tomato
sauce (slightly spicy)

Dolce

Tiramisù

Thursday's menu

Antipasto della casa

Local cold cuts and cheeses with home-made jam
Vegetables from our kitchen garden
Toasted bread with dried tomato pesto
Frittata

Secondo

Grandma's lamb stew served with baked potatoes
and salad

Dolce

Home-made ice cream

Fixed menu: € 25 per person. Children below 10 years: € 15

We accept credit cards