

## FÖRÄTTER

**BRUSCHETTA ALLA CAPRESE 90 KR**  
Rostat lantbröd, tärnade tomater, basilika, vitlök, xvirgin olivolja, buffelmozzarella

**CARPACCIO DELLA CASA 123 KR**  
Carpaccio på lättrökt och cognacgravad oxfile Dalsjöfors, krispiga rotfrukter, rosmarinemulsion, hyulad parmesan ost, confiterade smätomater

**ANTIPASTO MISTO (2 PERS) 226 KR**  
Prosciutto di parma, ventricina, fänkålssalami, coppa di parma, grillat bröd, inlagd paprika, liguriska oliver, buffelmozzarella

**FORMAGGIO CAPRINO 114 KR**  
Gratinerad chevre, rostad lantbröd, fikouvinegrette, torkade datterinitomater, hasselnötsjord

## FRÅN SJÖ OCH HAV

**SALMERINO ALPINUS 239 KR**  
(FJÄLLRÖDINFILÉ)

Smörstekt fjällrödingfilé, vitvinskum, picklad blomkål, brynt hasselnötssmör, hummer och saffransaioli, potatis mousseline

## GRILL OCH SPIS

**BISTECCA DI VITELLO 232 KR**  
(KALVENTRECÔTÉ)

Grillad kalventrecôté från svenska gårdar, tryffelsås på svart albatryffel, krispiga rotfrukter, confiterade smätomater, potatis och parmesanterriner

**LITTLE ITALY BURGER 177 KR**  
Vår italienska oxburgare (högreu, bacon, oxbringa), rökt mozzarella (scamorza), picklad löksallad, briochebröd, krispiga pommes, tryffelmajonnäs

**CAESARSALLAD CLASSICA 146 KR**  
Romansallad, gårdskyckling från Bjäre, datterinitomater, rostade brödkrutonger, krispig bacon, hyulad parmesanost, vår hemgjorda caesardressing

**RISOTTO PIEMONTESE (VEGAN/VEG) 181 KR**  
Krämig risotto med smör, buljong, Karljohansvamp, skogssvamp, svart albatryffel, lagrad parmiggiano reggiano

**FILETTO DI MANZO**  
(200 G) 299 KR (300 G) 386 KR  
Grillad oxfile från Dalsjöfors, hummersmör, cognacsås, färsk timjan, potatis- och parmesanterriner

*Italien på vårt sätt*

 @ristorantevillaromana

www.villaromana.se

AVHÄMTNING MENY

## PIZZA

Vår pizza bakas med caputomjöl från Napoli och är stenugnsbakad 450 grader.

**MARGHERITA (VEG) 126 KR**  
San marzano, fior di latte, datterini tomater, färsk basilika, oregano

**EDESSA 154 KR**  
San marzano, fior di latte, datterini tomater, oxfile, champinjoner, tryffelmajonnäs, färsk basilika

**DIAVOLA 154 KR**  
San marzano, fior di latte, datterini tomater, ventricina, chiliolja, ruccolasallad, lagrad parmiggiano reggiano

**PARMA 145 KR**  
San marzano, fior di latte, körsbärstomater, parmaskinka, rucola, handknyten buffelmozzarella, lagrad parmesan ost, liguriska oliver

**NUTELLAPIZZA 136 KR**  
Nygräddad pizzabotten toppad med nutellacremé, färska bär och rostade hasselnötter delas bäst med någon vid bordet

## PASTA

All vår pasta är färsk bronsvalsad bakas med napoletansk caputomjöl och ägg

**MAFALDINE DELLA CASA 190 KR**  
Mafaldine fatta in casa, tärnad oxfile, lök, chili, vitlök, zucchini, champinjoner, cognac, grädde, dijonsenap, kalufond, lagrad parmesanost

**LINGUINE ALLA VILLA ROMANA 181 KR**  
Vitlöksfrästa scampi, italiensk pancetta "lufttorkad bacon", vitt vin, grädde, peperoncino, hackad persilja

**CARBONARA 150 KR**  
Mafaldine fatta in casa med bacon, lök, grädde, svartpeppar, äggula, lagrad parmiggiano reggiano

**PASTA DELLO CHEF PATRIZIO 168 KR**  
Långkokt högreu med sangiovese vin, datterinitomater, rosmarin, nduja spilinga, soffrito, buffelmozzarella, färsk hemgjord linguine pasta

**PASTA AI FUNGHI PORCINI (VEG) 181 KR**  
Linguine pasta, skirat smör, Karljohansvamp, skogssvamp, svart tryffelcremé, finriuen lagrad västerbottenost, suampfond

## DESSERT

**TIRAMISÚ 90 KR**  
Sockerkaka, espresso, marsalavin, cognac, vaniljmascarpone, kakao

**VANILJPANNACOTTA 90 KR**  
Vaniljpannacotta på äkta vaniljstång från Tahiti, Conferencepäron kokad med Xantelikör, after eight, kakjord

**SORBETTO 90 KR**  
Husets sorbet med bubblande spumante prosecco

**GELATO DI CAFFÉ 26 KR**  
Hemgjord kaffe och espresso glass med smörkolasås och kakao

**TARTUFO 26 KR**  
Hemgjord chokladpralin

**AFFOGATO AL CAFFÈ 90 KR**  
Hemgjord pistageglass dränkt i espressokaffe, vispad grädde, kakao, mandelskorpa