



# *Portate della tradizione e creative di stagione*

*Prediligiamo ingredienti e prodotti tipici  
del nostro territorio*

*Tutti i dolci sono fatti in casa*



MENÙ ALLA CARTA

ANTI PASTI

Degustazione di salumi e formaggi autoctoni  
€ 18

Baccalà in guazzetto con soufflè all'uovo e pistilli di zafferano  
€ 18

Carpaccio di manzo, tartufo, puntarelle e caviale di arancia rossa  
€ 16

Terrina e salmone marinato con insalata di carciofi,  
noci e mandarino  
€ 16

Farro con caponata di verdure autunnali  
e fiocchi di stracciata  
€ 12



Villa Grancassa

## STUZZICHERIE

### BRUSCHETTE

Bruschetta con pomodoro San Marzano D.O.P., pomodori datterini gialli e rossi, pomodori ciliegini rossi, aglio, origano del nostro orto  
€ 4

Bruschetta con stracciatella pugliese, friarielli campani, alici di Cetara e peperone crusco  
€ 4

Bruschetta con gorgonzola dolce D.O.P., salsiccia di Bra, timo fresco  
€ 4

### FRITTI

#### TRIS DI FRITTI

Provola di Agerola frita, polpettine di Chianina fritte (3 pz.), crochè di patate  
€ 6

#### PEPITE DI BACCALÀ

Mantecato in tempura con salse  
€ 6

#### CARROZZA

Medaglioni in "carrozza" con guanciale  
€ 6

#### 'A NAPULELL

Pizza frita con ricotta fresca al pepe nero e ventricina laziale piccante, ricoperta con pomodoro, grana Padano D.O.P. e basilico fresco  
€ 8

---

Se soffrite di allergie alimentari fatelo presente al personale



Villa Grancassa

## PRIMI

Gnocchi con porcini, tartufo nero e fonduta di provola affumicata  
€ 16

Riso mantecato al blu di Picinisco con riduzione di melograno e timo limonato  
€ 15

Tortelli in farcia di agnello, cacio, pepe, zucca e crema di cime di rapa  
€ 18

Pasta e ceci con delizie di mare in brodetto  
€ 20

Le paste fresche sono fatte in  
Villa Grancassa

## CLASSICI

Rigatone alla carbonara · € 12

Spaghetti alla puttanesca · € 15

Bucatino all'amatriciana · € 12

Pacchero allo scoglio · € 18

---

Se soffrite di allergie alimentari fatelo presente al personale

SECONDI

Petto d'anatra agli agrumi con scarola, uvetta e pinoli  
€ 20

Filetto di maialino lardellato con pistacchi di Bronte,  
radicchio alla brace e riduzione a balsamico  
€ 20

Guancette di vitello brasate con porcini e mosto d'uva  
€ 22

Filetto di cervo al profumo di pepe rosa,  
cioccolato amaro e marroni di Terelle  
€ 22

Alla griglia

Entrecôte di manzo nostrano · € 22

Abbacchio scottadito · € 18

Scottadito misto di mare · € 20

VAL COMINO

Crema di uovo e pecorino romano D.O.P., fiordilatte,  
lardo di maialino nero brado locale,  
cialde croccanti di pecorino Romano D.O.P., olio E.V.O., basilico fresco  
€ 14

PISTACCHIATA

Pesto di pistacchio verde di Bronte D.O.P., mortadella Bolognese I.G.P.,  
granella di pistacchio, ovolina di bufala, olio E.V.O., basilico fresco  
€ 13

CETARA

Bianca , mozzarella, alici di Cetara, capperi croccanti di Racale,  
origano del nostro orto, olio E.V.O., basilico fresco, fiori di zucca,  
puntarelle, olive taggiasche  
€ 12



# Villa Grancassa

## CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P., fiordilatte, olive nere taggiasche, carciofi romani, funghi champignon, uovo, prosciutto cotto  
€ 10

## ORTOLANA

Mozzarella di bufala D.O.P., zucchine, melanzane e peperoni cotti al forno  
€ 9

## PIZZE ORIGINALI

### CACIO E PEPE

Pecorino Romano D.O.P., ghiaccio, pepe nero lungo del Bengala  
€ 9

### TONNATA

Vellutata di cipolle rosse di Tropea I.G.P, fiordilatte, buzzonaglia di tonno pinne gialle, olive infornate di Ferrandina, olio E.V.O., menta fresca  
€ 13

### SALSICCIA E FRIARIELLI

Fiordilatte, salsiccia punta di coltello km 0, crema di friarielli saltati in padella, peperoncini capezzoli di scimmia, olio E.V.O., basilico fresco  
€ 13

---

Se soffrite di allergie alimentari fatelo presente al personale



# Villa Grancassa

## CON TORNÌ

Verdure di stagione al salto o all'agro · € 5

I nostri ortaggi grigliati · € 5

Patate fritte · € 5

## DESSERT

Tiramisù classico · € 6

Tulipano con frutta di stagione, gelato crema e salsa di fragola · € 6

Crostata di crema e visciole · € 6

Tortino con cuore di cioccolato caldo e crema alla vaniglia · € 6

Cheese Cake con glassa a piacere · € 6

Mosaico di frutta · € 6

Tutti i dolci sono fatti in casa

---

Se soffrite di allergie alimentari fatelo presente al personale

## PIZZE CLASSICHE

### MARINARA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., aglio,  
origano del nostro orto

€ 6

### MARGHERITA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.,  
fiordilatte, basilico fresco

€ 7

### MARGHERITA D.O.P.

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.,  
mozzarella di bufala campana D.O.P., basilico fresco

€ 9

### DIAVOLA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P., fiordilatte,  
spianata calabrese, peperoncini Diavolicchio a rondelle

€ 8