

# MENU

05 – 05 – 2026

---

## GNOCCHETTI SOFFIATI ALLA PARIGINA *PARISIAN-STYLE PUFFED GNOCCHETTI*

Con punte di asparagi di Altedo e crunch di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse (*vegetariano*)  
*With Altedo asparagus tips, and Red Cow Parmigiano Reggiano crunch (vegetarian)*

## RISO ROSSO DELLA LOMELLINA *LOMELLINA RED RICE*

Con prosciutto crudo e julienne di verdure croccanti (*gluten free*)  
*With prosciutto and julienne of crunchy vegetables (gluten-free)*

## ROASTBEEF COTTO A BASSA TEMPERATURA *LOW-TEMPERATURE ROASTED BEEF*

Con julienne di verdure, scaglie di Parmigiano, rucola e citronette al limone (*gluten free*)  
*With vegetable julienne, Parmigiano shavings, rocket, and lemon citronette (gluten-free)*

## INSALATA DI POLPO E PATATE *OCTOPUS AND POTATO SALAD*

Con pomodorini datterini rossi e gialli (*gluten free*)  
*With red and yellow datterini tomatoes (gluten-free)*

## MILLEFOGLIE DI PATATE *POTATO MILLE-FEUILLE*

Al timo serpillio (*gluten free*)  
*With lemon thyme (gluten-free)*

## INSALATA AROMATICA *AROMATIC SALAD*

Con spinacino fresco, ananas, uvetta e mandorle (*gluten free, vegano*)  
*With fresh baby spinach, pineapple, raisins, and almonds (gluten-free, vegan)*

## SCAPECE DI ZUCCHINE *ZUCCHINI "SCAPECE"*

Con pinoli e uvetta (*gluten free, vegano*)  
*With pine nuts and raisins (gluten-free, vegan)*

## CAPRESE AL CIOCCOLATO (*gluten free*) *CHOCOLATE CAPRESE CAKE (gluten-free)*

MASCARPONE, pralinato e limone  
*MASCARPONE, praline, and lemon*

PANNA COTTA ai frutti di bosco  
*Wild berry PANNA COTTA*

## FRUTTA FRESCA DI STAGIONE *FRESH SEASONAL FRUIT*

---

Buffet in Villa antica attivo dalle 12:00 alle 15:00 al prezzo di cortesia di 30 € a persona  
(bevande incluse) grazie all'impegno diretto di Proposte.  
*Buffet in the ancient Villa available from 12:00 PM to 3:00 PM at a courtesy price of €30 per person  
(beverages included) thanks to the direct commitment of Proposte.*

# MENU

06 – 05 – 2026

---

## TROFIE AL PESTO

*TROFIE PASTA*

Con pesto leggero, fagiolini e patate (*vegetariano*)  
With light pesto, green beans, and potatoes (*vegetarian*)

## SARTÙ ALLA PARMIGIANA

*PARMIGIANA-STYLE SARTÙ*

Con ridotto di pomodoro (*gluten free, vegetariano*)  
With tomato reduction (*gluten-free, vegetarian*)

## CARPACCIO DI CARNE SALADA

*CARNE SALADA CARPACCIO*

Con misticanza, datterini gialli, capperi fritti e maionese alla senape (*gluten free*)  
With mixed greens, yellow datterini tomatoes, fried capers, and mustard mayonnaise (*gluten-free*)

## SALMONE MARINATO

*MARINATED SALMON*

Con insalatina di finocchi e arance su misticanza aromatica (*gluten free*)  
With fennel and orange salad on aromatic mixed greens (*gluten-free*)

## CAPONATA DI VERDURE ALLA SICILIANA (*gluten free, vegano*)

*SICILIAN-STYLE VEGETABLE CAPONATA (gluten-free, vegan)*

## GAZPACHO DI ASPARAGI VERDI DI ALTEDO

*ALTEDO GREEN ASPARAGUS GAZPACHO*

Con croccante di sesamo nero (*gluten free, vegano*)  
With black sesame crunch (*gluten-free, vegan*)

## INSALATINA DI LATTUGA

*LETTUCE SALAD*

Con ravanelli, semi di zucca e avocado con citronette al limone di Sorrento (*gluten free, vegano*)  
With radishes, pumpkin seeds, and avocado with Sorrento lemon citronette (*gluten-free, vegan*)

## TORTA ALLE MANDORLE (*gluten free*)

*ALMOND CAKE (gluten-free)*

## TORTA DI RISO BOLOGNESE (*gluten free*)

*BOLOGNESE RICE CAKE (gluten-free)*

## BAVARESE al pistacchio di Bronte

*Bronte pistachio BAVARESE*

## FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*FRESH SEASONAL FRUIT*

---

Buffet in Villa antica attivo dalle 12:00 alle 15:00 al prezzo di cortesia di 30 € a persona  
(bevande incluse) grazie all'impegno diretto di Proposte.  
*Buffet in the ancient Villa available from 12:00 PM to 3:00 PM at a courtesy price of €30 per person  
(beverages included) thanks to the direct commitment of Proposte.*

# MENU

07 – 05 – 2026

---

## RISO NERO VENERE

*VENERE BLACK RICE*

Con asparagi e coriandoli di verdure (*gluten free, vegetariano*)  
With asparagus and vegetable confetti (*gluten-free, vegetarian*)

## GARGANELLI CON BASILICO

*GARGANELLI WITH BASIL*

Con pinoli tostati, pomodori datterini e ricotta fresca di pecora (*vegetariano*)  
With toasted pine nuts, datterini tomatoes, and fresh sheep's ricotta (*vegetarian*)

## PASTRAMI DI TACCHINO

*TURKEY PASTRAMI*

Con misticanza di lattughino e salsa di pinoli di Cervia (*gluten free*)  
With baby lettuce salad with Cervia pine nut sauce (*gluten-free*)

## INSALATA DI LATTUGHINO

*BABY LETTUCE SALAD*

Con rucola, carote, scaglie di pecorino e noci (*gluten free, vegano*)  
With rocket, carrots, pecorino shavings, and walnuts (*gluten-free, vegan*)

## PAPPA AL POMODORO E BURRATA (*vegetariano*)

*PAPPA AL POMODORO AND BURRATA (vegetarian)*

## MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE E PROVOLA (*vegetariano*)

*ZUCCHINI AND PROVOLA MILLE-FEUILLE (vegetarian)*

## PAVLOVA AI FRUTTI TROPICALI (*gluten free*)

*TROPICAL FRUIT PAVLOVA (gluten-free)*

## CREMA CATALANA TRADIZIONALE (*gluten free*)

*TRADITIONAL CREMA CATALANA (gluten-free)*

## ZUPPA INGLESE

*ZUPPA INGLESE*

## FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*FRESH SEASONAL FRUIT*

---

Buffet in Villa antica attivo dalle 12:00 alle 15:00 al prezzo di cortesia di 30 € a persona  
(bevande incluse) grazie all'impegno diretto di Proposte.  
*Buffet in the ancient Villa available from 12:00 PM to 3:00 PM at a courtesy price of €30 per person  
(beverages included) thanks to the direct commitment of Proposte.*