

HOTEL VILLA PRINCIPE

RISTORANTE PIZZERIA

LA TERRAZZA

Tel. 09853125

Whatsapp +393920242838

info@hotelvillaprincipe.it

www.hotelvillaprincipe.it

ALICI MARINATE

Marinated fresh anchovies

ANTIPASTI

10,00

CAPRESA

Fresh mozzarella cheese and tomatoes

12,00

POLPO OLIO E LIMONE

Octopus salad with oil and lemon

15,00

SALMONE AFFUMICATO

Smoke d salmon

15,00

ASSAGGI DI TERRA

Assorted local cured meat

18,00

ASSAGGI DI MARE

Taste of fresh seafood

20,00





PRIMI PIATTI*

GNOCCHI AL POMODORO

15,00 euro

Potato gnocchi with tomato

PANZEROTTI DI RICOTTA E SPINACI

18,00 euro

Ravioli with ricotta cheese and spinach

GNOCCHI CON GAMBERETTI

18,00 euro

Potato gnocchi with shrimps

LINGUINE ALLE VONGOLE

20,00 euro

Linguine pasta with clams

RAVIOLI DI MARE

20.00 euro

Sea ravioli with fish souce



SECONDI PIATTI*

SPIGOLA ALLA GRIGLIA

16,00 EURO

GRILLED SEABASS

ORATA ALLA GRIGLIA

16,00 EURO

GRILLED SEA BREAM



CALAMARI ALLA GRIGLIA

15,00 EURO

GRILLED SQUID



FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 18,00 EURO

FRIED SHRIMP AND SQUID



FRITTURA DI CALAMARI 15,00 EURO

FRIED SHRIMP



PESCE SPADA ARROSTO

15,00 EURO

GRILLED SWORDFISH



GRIGLIATA MISTA DI PESCE

25,00 EURO

Mixed grilled fish



GAMBERONI ARROSTO

25,00 EURO

GRILLED LARGE SHRIMP

POLLO ALLA GRIGLIA

10,00

GRILLED CHICKEN

COTOLETTA

12,00

FRIED VEAL CUTLET (DIPPED IN EGG AND BREADED)

BISTECCA DI MAIALE

15,00

PORK STEACK



CONTORNI*

<i>PATATINE FRITTE</i>	<i>5,00 euro</i>
<i>French fries</i>	
<i>CROCCHETTE</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Potato croquettes</i>	
<i>INSALATA DI POMODORI</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Tomato salad</i>	
<i>MISTICANZA DELL'ORTO</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Mixed salad</i>	
<i>VERDURE GRIGLIATE</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Roasted vegetables</i>	
<i>INSALATONE MISTO CON TONNO</i>	<i>15,00 euro</i>
<i>Mixed salad with tuna</i>	

FRUTTA

<i>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</i>	
<i>Fruit</i>	<i>5,00 euro</i>

GELATO

<i>GELATO ARTIGIANALE - ICE CREAM</i>	
<i>TARTUFO NERO</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>TARTUFO BIANCO</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>NOCCIOLA IMBOTTITA</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>CASSATA</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>PISTACCHIO</i>	<i>6,00 euro</i>



PIZZERIA*

MARINARA CON ACCIUGHE

Pomodoro san marzano, origano, aglio, olio EVO, acciughe

6,00 euro

San marzano tomato, oregano, garlic, extra virgin olive oil, anchovy

WURSTEL E PATATINE ROSSA

Pomodoro san marzano, fiordilatte, wurstel, patatine fritte, olio evo

8,00 euro

San marzano tomato, mozzarella cheese, french fries, wurstel, extra virgin olive oil

WURSTEL E PATATINE BIANCA

Fiordilatte, wurstel, patatine fritte, olio evo

8,00 euro

Mozzarella cheese, french fries, wurstel, extra virgin olive oil

CALABRESE

Pomodoro san marzano, fiordilatte, salame piccante, basilico, olio evo

10,00 euro

San marzano tomato, mozzarella cheese, spicy salami, basil, extra virgin olive oil



MARGHERITA

Pomodoro san marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo

San marzano tomato, mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil

Euro 6,00

ORTOLANA

Pomodorini, fiordilatte, melanzane e zucchine grglate, olive nere, olio evo

Cherry tomatoes, mozzarella cheese, grilled eggplants, grilled zucchini, black olives, extra virgin olive oil

Euro 10,00



MARGHERITA DOP

Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, olio evo

San marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil

Euro 10,00



COTTO E FUNGHI

Pomodoro san marzano, fiordilatte, cotto, funghi champignon, olio evo

San marzano tomato, mozzarella cheese, cooked ham, champignon mushrooms, extra virgin olive oil

Euro 10,00

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro san marzano, fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea, olio evo

San marzano tomato, mozzarella fiordilatte, tuna, tropea red onion, extra virgin olive oil

Euro 12,00



CAPRICCIOSA

Pomodoro san marzano, fiordilatte, cotto, funghi, salame, carciofi, olive, olio evo

San marzano tomato, mozzarella cheese, cooked ham, salami, mushrooms, artichokes, olives, extra virgin olive oil

Euro 12,00



MORTAZZA

Crema di pistacchio, mortadella di bologna IGP, olio EVO

Pistachio cream, bologna mortadella PGI, extra virgin olive oil

Euro 10,00

FRESCA

Base focaccia, fiordilatte, pomodorini, rucola, scaglie di Grana Padano, crudo, olio EVO

Focaccia-based, Cherry tomatoes, mozzarella cheese, arugula, shavings of Grana Padano cheese, raw ham, extra virgin olive oil

Euro 15,00



INFORMAZIONI: USIAMO ESCLUSIVAMENTE PASTA IGP DI GRAGNANO SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA RIGUARDO LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI. NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI E/O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. ELENCO DEGLI ELEMENTI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N 1169/2001 "SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE": CEREALI CONTENENTI GLUTINE O PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT); CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI; UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA; ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI; SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA; LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE; FRUTTA E GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, DEL MACADAMIA, PISTACCHI); SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO; SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE; SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO; SOLITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORE A 10 MG/KG; LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. PREFERIAMO USARE PRODOTTI FRESCHI MA IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ADOPERIAMO ANCHE PRODOTTI SURGELATI DI PRIMA SCELTA. UN NOSTRO INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE INFORMAZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.

COPERTO EURO 2,50 PER PERSONA