

# Luna

at VILLA MAGIA



*Il nostro ristorante sposa al 100% la filosofia della materia prima locale, biologica, ed il più possibile vicina al “Chilometro Zero”*

*La frutta e la verdura servite provengono in parte da piccoli coltivatori di fiducia, in parte dagli orti di famiglia, in parte ancora da fornitori locali, piccole straordinarie eccellenze del nostro territorio.*

*Le erbe, i fiori e gli odori, così come i fichi e soprattutto i nostri impareggiabili Limoni, provengono invece tutti, interamente dai giardini di Villa Magia*

**Head Chef: Enzo Licciardi**

**Maitre: Arcangelo Mormile - Cocktail&bar: Salvatore Apuzzo**

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio.*

*Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.*

Reg. ce n. 1169/2011



*Prodotto \*surgelato/congelato o \*\*abbattuto in conformità alle vigenti disposizioni di legge.*

**DEGUSTAZIONI:**

**“Luca”**

***Ricciola Affumicata***

*Fagiolini, Salsa allo Yogurt, Lamponi, Crumble*

*(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(14)*

***Cappelli al Nero di Seppia***

*Branzino e Gamberi, Zucchine, Scampi affumicati*

*(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

***Linguine di Gragnano Alla Nerano***

*Zucchine, Provolone Del Monaco, Basilico Del Nostro Orto*

*(1)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

***Dentice Agli Agrumi***

*Riso Venere alle Verdure, Barbabietola*

*(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

***Tiramisù***

*Mascarpone e Caffè*

*(1)(3)(5)(7)(8)*

**€ 170 Per Persona**

**€ 50 Per Persona con Abbinamento Vino**

“Simona”

**Tartare Di Manzo**

*Zucchine, Provolone del Monaco, Tuorlo, Tartufo Nero*

*(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

**Giravolta di Pasta Fresca**

*Genovese di Manzo, Cacio e Pepe, Tartufo*

*(1)(3)(5)(6)(7)(9)(10)(11)(12)*

**Pollo alla Cacciatora**

*Patate, Olive, Pomodori, Peperoncino*

*(1)(5)(7)(8)(9)(12)*

**Pesca al Vino Rosso**

*Gelato alla Cannella, Salsa Sangria*

*(1)(3)(5)(7)(8)(12)*

€ 140 Per Persona

€ 40 Per Persona con Abbinamento Vino

“Enzo Fa Tu!”

*Menu Degustazione di 5 portate a mano libera ad opera del nostro  
Chef Enzo Licciardi*

€ 180 per persona

€ 60 Per Persona con Abbinamento Vino

*Luna*

at VILLA MAGIA



**MENÙ À LA CARTE:**

*Antipasti:*

***Ricciola Affumicata***

*Fagiolini, Salsa allo Yogurt, Lamponi, Crumble*

*(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(14)*

€ 35,00

Anno 2022

***Polpo***

*Cous Cous, Barbabietola, Provola di Agerola*

*(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(14)*

€ 35,00

Anno 2023

***Crudo di Gambero Rosso***

*Pan Brioche, Burrata, Pesche, Agrumi*

*(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

€ 40,00

Anno 2021: *Magia Chef's Signature*

***Tartare Di Manzo***

*Zucchine, Provolone del Monaco, Tuorlo, Tartufo Nero*

*(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

€ 40,00

Anno 2021

***Vitello Tonnato***

*Verdure All'Aceto di Xeres, Capperi*

*(3)(4)(5)(10)(12)*

€ 35,00

Anno 2022

***Composizione di Verdure***

*Farro, Gazpacho Di Pomodorino Giallo*

*(1)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

€ 30,00

Anno 2023

**Pasta e Primi Piatti:**

**Eliche di Gragnano**

*Pesto al Limone, Crudo di Gambero Rosso, Crumble di Olive Nere*

(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)

€ 45,00

Anno 2022

**Cappelli al Nero di Seppia**

*Branzino e Gamberi, Zucchine, Scampi affumicati*

(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)

€ 45,00

Anno 2022

**Spaghettoni di Gragnano**

*Astice, Pomodorino Giallo, Basilico Del Nostro Orto*

(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)

€ 60,00

Anno 2023

**Corallino**

*Totani, Patate, Mozzarella*

(1)(4)(5)(7)(8)(9)(12)(14)

€ 40,00

Anno 2024

**Giravolta di Pasta Fresca**

*Genovese di Manzo, Cacio e Pepe, Tartufo*

(1)(3)(5)(6)(7)(9)(10)(11)(12)

€ 45,00

Anno 2021: *Magia Chef's Signature*

**Linguine di Gragnano Alla Nerano**

*Zucchine, Provolone Del Monaco, Basilico Del Nostro Orto*

(1)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)

€ 35,00

Anno 2021

*Secondi Piatti:*

***Dentice Agli Agrumi***

*Riso Venere alle Verdure, Barbabietola*

*(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

€ 55,00

Anno 2022

***Astice All'Olio Aromatizzato***

*Zucchine, Provolone Del Monaco*

*(1)(2)(3)(5)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

€ 65,00

Anno 2024

***Ricciola Alla Pizzaiola***

*Pomodoro, Aglio, Basilico, Crumble Di Origano*

*(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

€ 45,00

Anno 2024

***Manzo del Beneventano Arrosto***

*Peperoni, Cipolle, Chimichurri*

*(1)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

€ 50,00

Anno 2023: Magia Chef's Signature

***Maialino Nero Casertano***

*Melanzana Affumicata, Prugne alla Sangria, Polpetta di Melanzane*

*(1)(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)*

€ 45,00

Anno 2022

***Pollo alla Cacciatora***

*Patate, Olive, Pomodori, Peperoncino*

*(1)(5)(7)(8)(9)(12)*

€ 45,00

Anno 2023