

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 Cacciatore

Patate, Olive, Pomodori, Peperoncino

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

€ 45,00

Anno 2023