

# 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 inostri 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***

***Piselli, Cipolla Rossa Marinata, Salsa allo Yogurt, Crumble Nero***

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

### ***Cappelli al Nero di Seppia***

***Branzino e Gamberi, Piselli, 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***

***Crema di Piselli, Agrumi, Riso Venere e Frutta Secca***

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

### ***Tiramisù***

***Mascarpone e Caffè***

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

**€ 140 Per Persona**

**€ 50 Per Persona con Abbinamento Vino**

“Simona”

**Tartare Di Manzo**

*Asparagi, Provolone del Monaco, Tuorlo e 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)*

**Maialino Nero Casertano Glassato**

*Barbabietola, Scarola, Salsa di Provolone Del Monaco*

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

**Limone di Villa Magia**

*Tartelletta al Limone, Frutti di Bosco*

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

€ 120 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*

€ 160 per persona

€ 60 Per Persona con Abbinamento Vino

*Luna*

at VILLA MAGIA



**MENÙ À LA CARTE:**

**Antipasti:**

**Ricciola Affumicata**

*Piselli, Cipolla Rossa Marinata, Salsa allo Yogurt, Crumble Nero*  
(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(14)

€ 32,00

Anno 2022

**Polpo**

*Cous Cous, Barbabietola, Provola di Agerola*  
(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(14)

€ 32,00

Anno 2023

**Crudo di Gambero Rosso**

*Pan Brioche, Burrata, Agrumi*  
(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)

€ 38,00

Anno 2021: Magia Chef's Signature

**Tartare Di Manzo**

*Asparagi, Provolone del Monaco, Tuorlo e Tartufo Nero*  
(3)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)

€ 38,00

Anno 2021

**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, Caviale*

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

€ 42,00

Anno 2023

**Cappelli al Nero di Seppia**

*Branzino e Gamberi, Piselli, Scampi affumicati*

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

€ 35,00

Anno 2022

**Spaghettoni di Gragnano**

*Astice, Pomodorino Giallo, Basilico Del Nostro Orto*

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

€ 42,00

Anno 2023

**Giravolta di Pasta Fresca**

*Genovese di Manzo, Cacio e Pepe, Tartufo*

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

€ 35,00

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)*

€ 32,00

Anno 2021

## Secondi Piatti:

### **Dentice**

*Crema di Piselli, Agrumi, Riso Venere e Frutta Secca*

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

€ 42,00

Anno 2022

### **Triglia**

*Mozzarella di Bufala, Asparagi, Colatura di Alici di Cetara*

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

€ 38,00

Anno 2024

### **Ricciola Alla Pizzaiola**

*Pomodoro, Aglio, Basilico, Crumble Di Origano*

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

€ 42,00

Anno 2024

### **Manzo del Beneventano Arrosto**

*Patate, Carciofi*

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

€ 38,00

Anno 2022: Magia Chef's Signature

### **Maialino Nero Casertano Glassato**

*Barbabetola Scarola, Salsa di Provolone Del Monaco*

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

€ 38,00

Anno 2022