



Il nostro ristorante abbraccia pienamente una filosofia basata su materie prime locali, biologiche e quanto più possibile a chilometro zero.

La frutta e la verdura servite provengono in parte da piccoli coltivatori di fiducia, in parte da orti di famiglia e in parte da fornitori locali selezionati, autentiche eccellenze del nostro territorio.

Le erbe aromatiche, i fiori, gli odori e soprattutto i nostri incomparabili limoni, provengono interamente dai giardini di Villa Magia.

Head Chef: Liborio Buonocore

Maître: Arcangelo Mormile

Cocktail & Bar Manager: Salvatore Apuzzo

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili su richiesta, rivolgendosi al personale di servizio.

Le procedure HACCP adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata e il personale è adeguatamente formato per la sua gestione. Tuttavia, per esigenze operative, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di ambienti e utensili; pertanto non è possibile escludere completamente il contatto con allergeni.

Reg. CE n. 1169/2011



MENÙ DEGUSTAZIONE:

Benvenuto Dello Chef

Tonno Rosso

Crema Di Avocado, Verdure Croccanti In Agrodolce

(1,4,8,9)

Tortellini Alla “Genovese”

Ragù Di Manzo E Cipolla A Lenta Cottura, Crema Di Parmigiano, Cipolla Rossa In Agrodolce, Basilico Fresco

(1,3,7,8)

Filetto Di Spigola In Crosta Di Pane

Variazione Di Zucchine Alla Scapece, Infusione Di Erbe

(1,4,8,14)

Pre Dessert

Tiramisù

(1,3,7)

€ 120,00 per persona

MENÙ À LA CARTE:

ANTIPASTI:

Carpaccio Di Manzo Marinato

Pomodorini Semi-Secchi, Senape, Cialde Di Parmigiano, Salsa Di Scarola
Napoletana

€ 30,00

(4,7,8,10)

Astice Alla Catalana

Verdure Dell'Orto In Agrodolce Croccante

€ 35,00

(2,9)

Selezione Di Crudi Di Mare

€ 40,00

(2,4,14)

Verdure Biologiche Di Stagione

Melanzana Arrosto, Quinoa Croccante

€ 30,00

(1,6,9)

PRIMI PIATTI:

Tortellini Alla “Genovese”

Ragù Di Manzo E Cipolla A Lenta Cottura, Crema Di Parmigiano, Cipolla Rossa In Agrodolce, Basilico Fresco

€ 40,00

(1,3,7,8)

Linguine All’Astice

Pomodorini Freschi

€ 45,00

(1,2,4,9,14)

Risotto Ai Frutti Di Mare

Pesto Di Salicornia, Polvere Di Limone Di Amalfi

€ 40,00

(2,4,9,14)

Spaghetti Alla Nerano

Zucchine, Basilico, Provolone Del Monaco

€ 35,00

(1,7)

SECONDI PIATTI:

Filetto Di Manzo

Crema Di Patate Affumicate, Funghi Di Stagione, Salsa Al Pepe

€ 40,00

(7,9,10)

Filetto Di Spigola In Crosta Di Pane

Variazione Di Zucchine Alla Scapece, Infusione Di Erbe

€ 45,00

(1,4,8,14)

Costata Di Manzo (Per Due Persone)

Servita Con Contorni Di Stagione

€ 80,00

(9,10)

Pescato Del Giorno Al Sale (Per Due Persone)

Patate Novelle, Salsa Al Limone Di Amalfi

€ 80,00

(4,9,14)

DOLCI:

Tiramisù

€ 15,00

(1,3,7)

Panna Cotta Alla Vaniglia

Yogurt, Lampone, Gelato Ai Pinoli Salati

€ 15,00

(3,7,8)

Pastiera Napoletana

€ 15,00

(1,3,7)

Bignè Nocciola E Cioccolato

€ 15,00

(1,3,7,8)



REG. CE n. 1169/2011

Allergeni

1. **Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof, except**
 - a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrins (1);
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans and products thereof**
3. **Eggs and products thereof.**
4. **Fish and products thereof, except:**
 - a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
 - b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
5. **Peanuts and products thereof.**
6. **Soybeans and products thereof, except:**
 - a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. **Milk and milk-based products** (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol.
8. **Nuts, namely, almonds** (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland Nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery and products thereof.**
10. **Mustard and products thereof.**
11. **Sesame seeds and products thereof.**
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. **Lupin and products thereof.**
14. **Molluscs and products thereof.**

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

The adopted HACCP procedures take into account of the cross contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens can not be excluded.

Allergeni

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle** (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

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.

Elaborato e redatto dalla **FOOD SAFETY CONSULTING SRL** Ufficio: C.so Umberto I n. 49 80069 Vico Equense (NA)

Tel. 0818790344 – Fax. 08118995563 - info@foodsafetyconsulting.it www.foodsafetyconsulting.it

© Vietata la copia, modifica e/o diffusione a persone ed enti non autorizzati e senza il consenso dell'autore

Luna

at VILLA MAGIA

