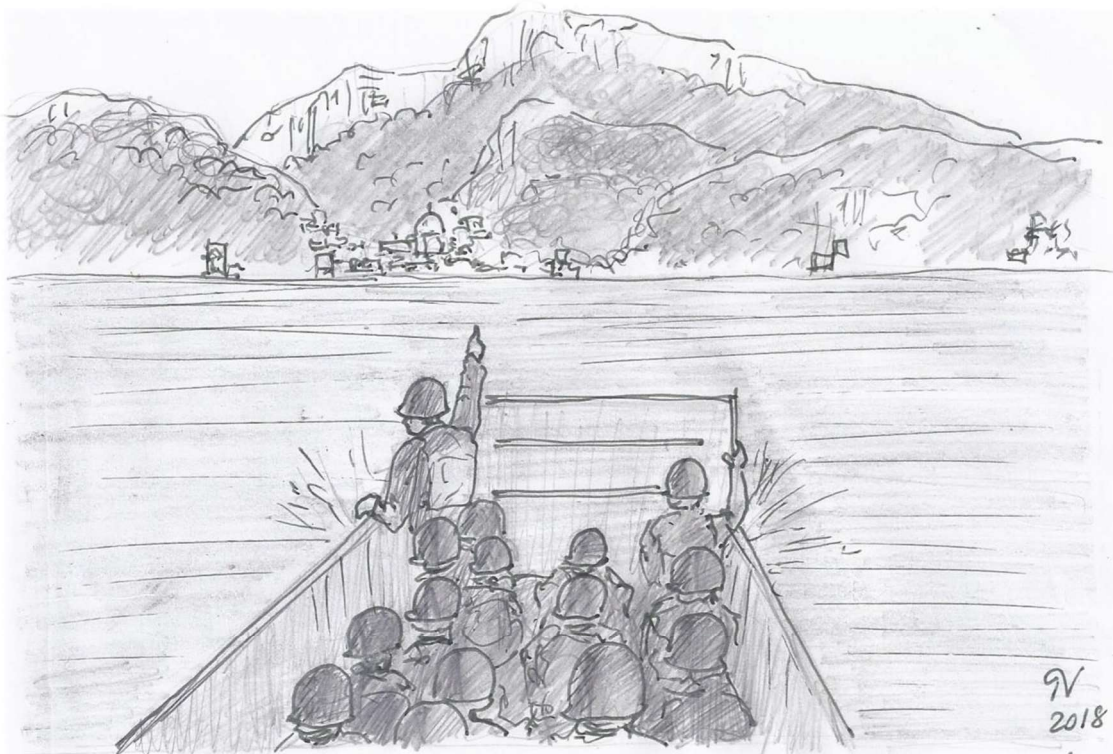


Luna

at VILLA MAGIA



"... SOLDATI, FATELO PER ME, PER GLI STATI UNITI!
CONQUISTATEMI UN TAVOLO PER CENA
A VILLA MAGIA... PER LE 20⁰⁰... ANZI, FACCIAMO
LE 20³⁰..."

Executive Chef: Enzo Licciardi

Maitres: Salvatore Apuzzo et Valentina Maresca

Menu Degustazione:

“Simona”

Polpo Brasato

Patate Schiacciate Al Limone Di Villa Magia, Salsa Verde
(4) (14) (5)

Scialatielli

Sugo Di Totani, Frutti Di Mare, Pomodorini e Peperoncino
(1) (2) (3) (4) (5) (13) (12)

Linguine Di Gragnano Alla Nerano

Zucchine, Provolone Del Monaco, Basilico Del Nostro Orto
(1) (7) (5)

Ricciola

Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Purea Di Melanzane Arrostita
(4) (7) (5)

La Sfogliatella Napoletana

Cioccolato, Crema Di Vaniglia, Amarene
(1) (3) (7) (8)

€ 100,00 per persona

Menu Degustazione:

“Luca”

Crudo di Gambero Rosso

Bruschetta, Burrata, Agrumi, Maionese al Pompelmo
(1)(7)(4)(2)(3)(5)

Carpaccio Di Manzo

Provolone del Monaco, Mandorle e Puntarelle
(7)(8)(10)(5)

Cappellacci Al Nero Di Seppia

Ripieno Di Spigola, Piselli, Scampo Affumicato
(1)(2)(3)(4)(7)(9)(5)

Mezzo Pacchero Di Gragnano

Cacio e Pepe, Genovese, Tartufo di Stagione
(3)(7)(1)(12)(5)

Triglia di Scoglio

Burrata, Asparagi, Pomodori Secchi, Profumo Di Agrumi Locali
(4)(7)(5)(9)

Agnello Arrosto

Patate al Forno, Peperoni, Capperi
(7)(9)(10)

Mousse Al Cioccolato Al Latte

Caramello, Arachidi Salati, Biscotto Alle Mandorle
(5)(8)(1)(7)(3)

€ 150,00 per persona

Menu Degustazione:

“Enzo fà tu”

Un Viaggio nella mente del nostro Chef Enzo Licciardi

Menù Degustazione A Mano Libera:

5 Portate

€ 120,00 per persona

Menù Degustazione A Mano Libera:

7 Portate

€ 150,00 per persona

Menù Degustazione A Mano Libera:

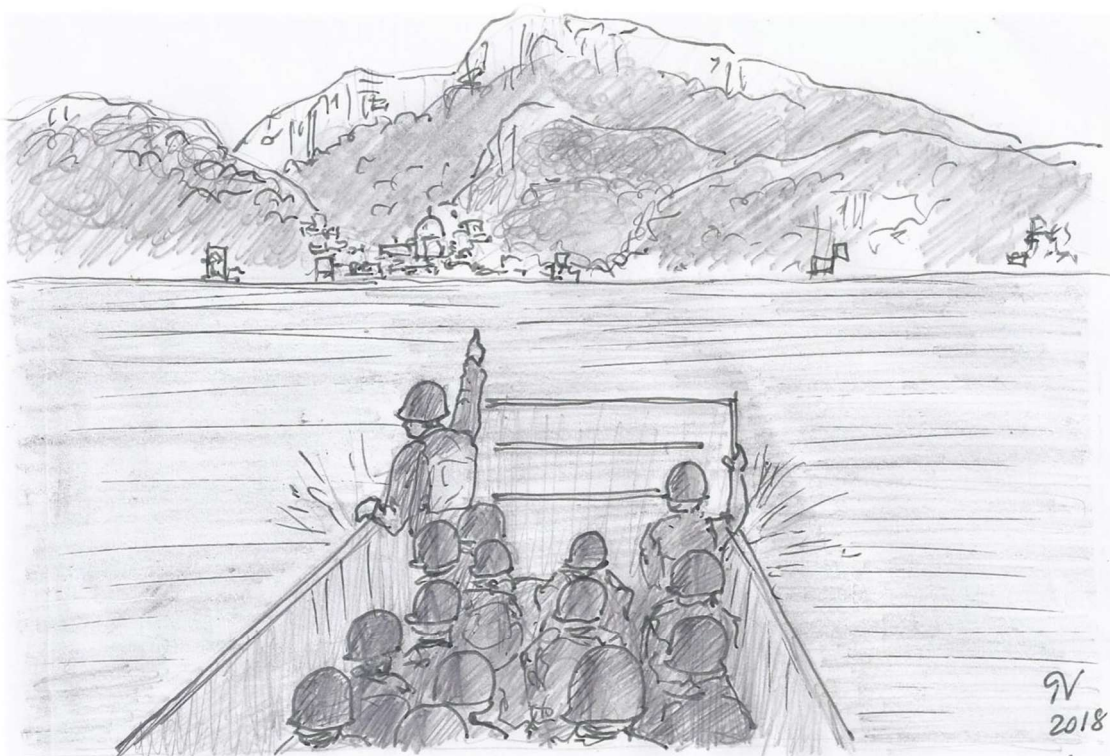
9 Portate

€ 200,00 per persona



Luna

at VILLA MAGIA



"...SOLDATI, FATELO PER ME, PER GLI STATI UNITI!
CONQUISTATEMI UN TAVOLO PER CENA
A VILLA MAGIA... PER LE 20⁰⁰... ANZI, FACCIAMO
LE 2030..."

Executive Chef: Enzo Licciardi

Maitres: Salvatore Apuzzo et Valentina Maresca

Tasting Menu:

“Simona”

Braised Octopus

Mashed Potatoes With The Scent Of Villa Magia Lemons
(4) (14) (5)

Homemade Scialatielli

Squids, Seafood, Cherry Tomatoes, Chili
(1) (2) (3) (4) (5) (13) (12)

Linguine Di Gagnano “Nerano Style”

Zucchini, Provolone Del Monaco Cheese, Basil From Our Garden
(1) (7) (5)

Amberjack

Tomatoes, Mozzarella, Basil, Roasted Eggplants Purée
(4) (7) (5)

Traditional Neapolitan “Sfogliatella”

Puff Pastry Roll With Chocolate, Vanilla Cream, Sour Cherries
(1) (3) (7) (8)

€ 100,00 per person

Tasting Menu:

“Luca”

Red Prawn

Pan Brioche, Burrata Cheese, Citrus, Grapefruit Maionnayse
(1)(7)(4)(2)(3)(5)

Beef Carpaccio

Provolone del Monaco Cheese, Almonds, Chicory
(7)(8)(10)(5)

Black Squid Ravioli

Seabass, Peas, Smoked Scampi
(1)(2)(3)(4)(7)(9)(5)

Mezzo Pacchero Di Gragnano

Cacio e Pepe, Genovese Sauce, Seasonal Truffle
(3)(7)(1)(12)(5)

Red Mullet

Burrata Cheese, Asparagus, Sun Dried Tomatoes, Scent of Local Citrus
(4)(7)(5)(9)

Roasted Lamb

Baked Potatoes, Peperoni, Capers
(7)(9)(10)

Milk Chocolate Mousse

Salted Caramel, Peanuts, Almond Biscuit
(5)(8)(1)(7)(3)

€ 150,00 per person

Tasting Menu:

“Enzo fà tu”

A Journey in our Chef's Mind

Freehand Tasting Menu:

5 Courses

€ 120,00 per person

Freehand Tasting Menu:

7 Courses

€ 150,00 per person

Freehand Tasting Menu:

9 Courses

€ 200,00 per person

