

Ristorante
VILLA ROMANA



La tradizione
continua...

I nostri piatti sono fatti a mano e preparati sul momento secondo le ricette tramandate da generazione in generazione.



ANTIPASTI

Prosciutto di Parma tagliato a
mano

Affettati misti

Carpaccio di angus affumicato
con rucola, pinoli
e salsa di aceto balsamico

Olive all'ascolana

Formaggio

Crescie
classica, rosmarino, cipolla

LA PASTA

(Fatta a mano)

Tortelloni di carne al limone

Triangoli verdi con panna e speck

Gnocchi di patate al ragù d'anatra

Tagliatelle al ragù

Ravioli di ricotta e spinaci

burro e salvia, ragù, pomodoro

Maltagliati pomodoro e fossa

Pappardelle al cinghiale

Cannelloni

Orecchiette al pomodoro

LA CARNE

Fritto misto di carne e verdure

Alla griglia...

Agnello

Tagliata di Angus

Grigliata mista

spiedino, costarella, pollo, coniglio, agnello, salsiccia

Bistecca di vitello

Spiedini

Coscia di pollo

CONTORNI

Insalata

Verdure fritte

Verdure cotte del giorno

Verdure gratinate

Patate fritte

SU ORDINAZIONE

Lasagne

Stinco di vitello cotto al frono

Coniglio in porchetta

Pollo o coniglio in potacchio

Pollo arrosto

Patate arrosto

Cinghiale in salmì

Stoccafisso all'anconetana

DOLCI

(Fatti in casa)

Zuppa inglese

Semifreddo

caffè, zabaione, pistacchio, frutti di bosco

Crostata

Tiramisù

Cantucci

Frutta

Tartufi

bianco o al cioccolato
della gelateria "La Golosa"

Ristorante
VILLA ROMANA



since 1925

The traditions continues ...

Our dishes are handmade and prepared on the spot, following recipes passed down from generation to generation.



APPETIZERS

Hand sliced Parma ham

Mixed cold cuts

Smoked Angus carpaccio
with arugula, pine nuts,
and balsamic vinegar sauce

Stuffed fried olives (all'ascolana)

Cheese

Crescic Flatbreads
classic, rosemary, onions

LA PASTA

(Hand-made)

Tortelloni

stuffed with meat, butter and organic lemon

Triangoli verdi

green pasta stuffed with cheese, dressed with a
cream and speck sauce

Potato gnocchi with duck ragù

Tagliatelle with meat ragù

Ricotta and spianch Ravioli

with butter and sage, meat ragù, or tomato
sauce

Maltagliati tomato and fossa cheese

Pappardelle with wild boar

Cannelloni

Orecchiette with tomato sauce

MEAT DISHES

Mixed fried meat and vegetables

Grilled...

Lamb

Sliced Angus beef

Mixed grill

skewer, pork rib, chicken, rabbit, lamb, sausage

Veal steak

Skewers

Chicken thigh

SIDE DISHES

Salad

Fried vegetables

Cooked vegetables of the day

Gratinated vegetables

French fries

MADE TO ORDER

Lasagne

Oven-baked veal shank

Rabbit in porchetta
stuffed and herb-seasoned

Chicken or rabbit in potacchio
traditional stew with garlic, rosemary,
and white wine

Roast chicken

Roast potatoes

Wild boar in salmì
slow-cooked in wine and herbs

Stockfish Ancona-style

DESSERTS

(Hand-made)

Zuppa inglese

chocolate, sponge cake, custard, and liqueur

Semifreddo

coffee taste or ... zabaglione -pistachio -
wild berries

Crostata

jam tart

Tiramisù

Cantucci

almond biscuits

Fresh fruits

Tartufi

white or chocolate
from "La Golosa" gelateria