

Villa Bianca

APPETIZERS - ANTIPASTI

CESTINO ASSORTITO DI PANE GRISSINI E FOCACCIA £ 2.75
Selection of homemade bread, bread sticks & focaccia

BRUSCHETTA AL POMODORO £ 4.95
Tomato Bruschetta

OLIVE MARINATE £ 3.50
Marinated olives

COLD STARTERS - ANTIPASTI FREDDI

CARPACCIO DI MANZO CON LA SUA INSALATA DI RUCOLA E GRANA £ 14.00
Thin slices of raw beef with rocket salad and parmesan slivers

**PROSCIUTTO DI PARMA CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA E LA
SUA INSALATA** £ 12.50
Parma ham with baby mozzarella and salad

INSALATA CAPRESE £ 9.00
Buffalo mozzarella, tomato & basil salad

BRESAOLA DI MANZO CON CARCIOFINI E PARMIGIANO £ 13.75
Thin slices of cured beef served with artichoke hearts & parmesan slivers

**INSALATA DI CARCIOFINI, ASPARAGI E RADICCHIO CON "RIDUZIONE"
DI ACETO BALSAMICO** £ 11.50
Artichoke hearts, asparagus and radicchio salad with a balsamic vinegar reduction

MOZZARELLA DI BUFALA CON CAPONATA NAPOLETANA £ 10.45
Buffalo mozzarella with courgette, aubergine & pepper melange

SALMONE AFFUMICATO CON LE SUE GUARNIZIONI £ 12.50
Scotch smoked salmon served with capers & red onions

POLPA DI GRANCHIO ALL'OLIO D'OLIVA E LIMONE £ 15.50
Fresh crab salad dressed with olive oil & Lemon

(Please note although great care is taken to remove, there may be some shell left in the crab)



Villa Bianca

HOT STARTERS - ANTIPASTI CALDI

MINISTRONE ALLA CONTADINA Vegetable soup with small pasta tubes	£	7.15
PASTA E FAGIOLI Pasta & beans soup	£	7.15
ZUPPA DEL GIORNO - SPECIALITA' DELLO CHEF Chef's daily choice of soup	£	7.15
COZZE ALLA "MUGNIAIA" O "PROVENSALE" Mussels meuniere or provenciale	£	9.90
CREMA VELLUTATA DI ASTICE Cream of lobster soup	£	10.50
SARDINE IN SALSA ALL' AGLIO, ROSMARINO, OLIO E LIMONE Sardines with a garlic, rosemary, olive oil and lemon sauce	£	8.25
CALAMARI FRESCHI PASTELLATI E FRITTI SERVITI CON INSALATA FRESCA E SALSA TARTARA Deep fried fresh squid served with salad and homemade tartar sauce	£	15.00
ASPARAGI CON BURRO FUSO O SALSA OLANDESE Asparagus with your choice of butter or hollandaise sauce	£	10.45
MELANZANA A SCARPONE (ALLA NAPOLETANA) Baked aubergine filled with parmesan, capers, black olives and tomato	£	8.80



Villa Bianca

PASTA SELECTION

PENNETTE CON AGLIO OLIO, VERDURE DI STAGIONE, MOZZARELLA E BASILICO Penne pasta with garlic, olive oil, garden vegetables, mozzarella and basil	£ 10.95
SPAGHETTI BOLOGNESE Spaghetti with minced meat sauce	£ 9.90
LASAGNE Méat Lasagne	£ 10.35
PENNETTE SORRENTINA Penne pasta with tomato sauce & mozzarella	£ 9.20
SPAGHETTI NAPOLI Spaghetti with fresh tomato sauce	£ 9.00
TAGLIATELLE AL RAGU' DI AGNELLO Tagliatelle with lamb ragu'	£ 14.00
SPAGHETTINI ALLO SCOGLIO Thin spaghetti with Mediterranean seafood, olive oil, cherry tomatoes, garlic and chilli	£ 19.50
LINGUINE CON VONGOLE, POMODORINI E PEPERONCINO Flat noodles with clams, olive oil, garlic, cherry tomatoes, chilli & parsley	£ 15.95
GNOCCHETTI 4 FORMAGGI Potato dumpling in a dolcelatte, parmesan, mozzarella & cream sauce	£ 11.55



Villa Bianca

PASTA SELECTION CONTINUED

FUSILLI CON SALMONE FRESCO SALTATO CON ASPARAGI IN UNA SALSINA DI BRODETTO DI PESCE E PANNA £ 13.75

Fusilli pasta served with fresh salmon, asparagus tips and cream sauce

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON SALSINA DI POMODORO PANNA E ASPARAGI £ 14.85

Ricotta & spinach ravioli in an asparagus, tomato and cream sauce

TRENETTE, AL PESTO "ALLA GENOVESE" £ 12.65

Flat noodles with pesto sauce, French beans and potato cubes

TAGLIATELLE CON CUORI DI CARCIOFINI, SCAMPI, POMODORINI, RUCOLA E PECORINO ROMANO £ 18.00

Tagliatelle with scampi, baby artichoke hearts, cherry tomatoes, rocket salad and pecorino cheese

PAPPARDELLE CON MISTO DI PORCINI E FUNGHI SELVATICI SALTATI CON BURRO TARTUFATO £ 18.00

Large tagliatelle with porcini & mixed mushrooms sautéed in truffle butter

RISOTTI SELECTION

RISOTTO AI FUNGHI MISTI £ 16.00

Mixed mushroom risotto

RISOTTO CON SELEZIONE DI VERDURE DI STAGIONE £ 12.60

Risotto with the finest selection of seasonal vegetables

RISOTTO CON SCAMPI PISELLI E POMODORINI £ 16.00

Risotto with scampi, peas and cherry tomatoes



Villa Bianca

CARNE - MEAT

FILETTO O MEDAGLIONI DI MANZO AL PEPE VERDE	£ 23.00
Scottish beef fillet or medallions in a green peppercorn sauce	
BOCCONCINI DI MANZO CON FUNGHI SELVATICI AL PORTO BURRO E PANNA	£ 19.50
Strips of beef fillet in wild mushrooms, Porto wine, butter and cream sauce	
VITELLO ALLA MILANESE	£ 19.50
Veal escalope fried in breadcrumbs	
PICCATINA DI VITELLO CON SALSINA DI LIMONE, CAPPERI, BURRO E PREZZEMOLO TRITATO	£ 16.50
Veal escalope with lemon, capers, butter and parsley sauce	
PAILLARD DI VITELLO SERVITO CON PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E GOCCE DI OLIO AL TARTUFO BIANCO	£ 20.50
Veal paillard topped with Parma ham, rocket salad, parmesan slivers and drops of white truffle oil	
NODINO DI VITELLO CON SALSINA AL ROSMARINO	£ 21.45
Veal chop in rosemary sauce	
COSTOLETTE D'AGNELLO CON SALSINA ALLE ERBE E PURE DI PATATE	£ 18.50
Rack of lamb in an herb sauce & mash potato	
POLLO VILLA BIANCA SERVITO CON FUNGHI, PANCETTA, PANNA E BRANDY	£ 14.85
Chicken breast with pancetta & wild mushrooms in a cream & brandy sauce	
PETTO DI POLLO ALLA PRINCIPESSA	£ 15.50
Chicken breast served with truffle oil, asparagus and cream sauce	
PETTO D'ANATRA AL BAROLO, MIELE E MELE	£ 16.45
Duck breast in Barolo wine, honey and apple sauce	



Villa Bianca

CARNE – MEAT CONTINUED

FEGATO AL BURRO E SALVIA Dutch calf's liver in butter and sage sauce	£ 16.00
GALLETTO RUSPANTE ALLA DIAVOLA Free range baby chicken in a rosemary, thyme & chilli sauce	£ 13.00
PICCATINA AL MARSALA Veal escalope in Marsala wine sauce	£ 16.50

PESCE– FISH

SPAGHETTI ALL'ASTICE - Con astice intero Spaghetti in fresh tomato Sauce, garlic and chilli - With Whole "Live" Lobster	£ 49.50
SPAGHETTI ALL'ASTICE - Con 1/2 astice Spaghetti in fresh tomato Sauce, garlic and chilli - With Half "Live" Lobster	£ 26.35
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA Grilled Dover sole 16/18 oz or 12/14 oz	'Market price'
SPIGOLA AL FORNO Baked whole sea bass in olive oil, lemon and rosemary sauce. (Filletted when cooked on the bone, but you may still find some bones left)	£ 19.50
TRANCIO DI SALMONE ALLE ERBE E LIMONE SOPRA UN LETTO DI RUCOLA Grilled fillet of salmon with mixed herbs and lemon on a bed of rocket salad	£ 15.95
GAMBERONI ALLA THERMIDOR O AL POMODORO E PEPERONCINO Large prawns in "thermidor" sauce or "provinsale" sauce	£ 18.00
TONNO ALLA PIASTRA CON LA SUA INSALATINA MEDITERRANEA E SALSETTA OLIO E LIMONE Grilled tuna steak on a bed of Mediterranean salad served with olive oil & lemon dressing	£ 18.00
IPPOGLOSSO CON PORCINI ALLA CREMA DI PORRI Halibut with porcini mushrooms in a cream of leek sauce	£ 29.00



Villa Bianca

CONTORNI - SIDE DISHES

ZUCCHINI FRITTI Fried courgettes	£ 3.75
SPINACI / BROCCOLI / FAGIOLINI / TACCOLE Steamed spinach / broccoli / green beans / mange tout (each portion)	£ 3.75
PATATE SALTATE / FRITTE / PUREE (per porzione) Sautéed potatoes / chips / mashed potatoes (each portion)	£ 3.75
INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO Rocket and parmesan salad	£ 3.75
FAGIOLINI E CIPOLLA Green beans and red onions salad	£ 3.75
PATATE ALLA LIONESE Sautéed potatoes with onions	£ 3.75
CAPONATA DI VERDURE ALLA NAPOLETANA Melange of aubergines, courgettes and peppers (Napolitano style)	£ 3.75
INSALATA DI POMODORI Tomatoes salad	£ 3.75
INSALATA MISTA Mix salad	£ 3.75
INSALATA VERDE Green salad	£ 3.75

Unfortunately, we are unable to guarantee the absence of nuts or traces of any allergenic foods, in any of our dishes,
please ask our staff if you have any dietary requirements

We accept all major credit cards
Suggested gratuity of 12.5 % (optional) will be added to your bill

