



Villa Vecchia 1865

VILLASANTA



La PIZZERIA

RISTORANTE SOLO SU PRENOTAZIONE
BANCHETTI - BUFFET SERVITI - A TEMA

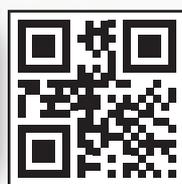


Villa Vecchia 1865

Fidelity Card



Scarica l'app e iscriviti subito!
per te in omaggio un credito
prepagato di € 25,00!



Fotografa il
QR Code
e registrati!

Possibilità di acquistare
in confezione regalo una
card prepagata



In seguito

il **10%**

dell'importo speso, verrà ricaricato sulla
tua card e sarà utilizzabile come sconto
sui prossimi acquisti

ad esclusione di pizze, giropizza, banchetti, buffet serviti, a tema

METODI DI PAGAMENTO E RISPARMIO



SEGUICI SUI SOCIAL



VILLA VECCHIA 1865

www.villavecchia1865.eu

 320 664 9702

I NOSTRI PRINCIPALI PARTNERS



Il mulino di Napoli



LE CLASSICHE

Focaccia liscia Pizza bianca, origano, sale	€ 4
Marinara Pomodoro, aglio, origano	€ 5,5
Margherita Pomodoro, mozzarella	€ 6
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 8
Bufala pomodoro, bufala campana, basilico	€ 9
Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8
Prosciutto crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 8
Prosciutto & Funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 9
Quattro Formaggi Pomodoro, mozzarella, brie', zola, scamorza	€ 9
Quattro Stagioni Pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere	€ 9,5
Valtellina Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola	€ 9,5
Calabrese Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano	€ 8
Romana Pomodoro, capperi, acciughe, olive	€ 8
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, capperi, olive	€ 9,5
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	€ 9
Frutti di Mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, origano	€ 9,5
Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 8
Tropea Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, 'nduja	€ 8
Patatine Pomodoro, mozzarella, patatine	€ 8
Contadina Trevisana, carciofi, funghi, rucola	€ 9

LE SPECIALI

Villa Vecchia	€ 13
Pomodorini ciliegini, bufala, sfilacci di cavallo, grana a scaglie, granella di pistacchio, olio tartufato	
San Fiorano	€ 11,5
Pom., mozz., bufala, pomodorini, prosciutto crudo, rucola	
Trova l'intrusa	€ 11,5
Pom., mozz., prosc. cotto, prosc. crudo, salsiccia, salame piccante, pancetta	
Pancettina	€ 10,5
Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, caprino	
Scorzetta	€ 12
Mozzarella, salmone, philadelphia, rucola, pepe nero, scorzetta di limone	
Delicata	€ 10,5
Crema di zucchine, bufala, gamberetti	
Arrosticina	€ 11,5
Pom., mozz., pancetta, patate al forno, salsa barbecue, rosmarino	
Parmigiana	€ 11,5
Pomodoro, mozzarella, melanzane impanate con semi di papavero, ricotta, pomodorini ciliegini, basilico	
Villa	€ 10,5
Mozzarella, friarielli, salsiccia	
L'alpina	€ 11,5
Pom., mozz., crema di porcini, pancetta croccante, olio tartufato	
Sapore di mare	€ 15
Mozz., pomodorini, philadelphia, rucola, marlin, spada, salmone, gamberetti	
Montello	€ 10,5
Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, salsiccia	
Central Park NY	€ 12
Mozzarella, pomodoro, uovo all'occhio di bue, bacon, salsiccia, patatine	
Petrarca	€ 10,5
Pomodoro, mozzarella, scamorza, salame piccante, rucola	
Toscana	€ 10,5
Antico ragù toscano, pecorino toscano in uscita (alternativa grana scaglie)	
La Risvoltina	€ 11,5
Pomodoro, Mozzarella, involtini di patate graten e pancetta, cubetti di salame dolce, granella di pane tostato	
Bomba Calabra V.M.18	€ 11,5
Salame piccante, scamorza, nduja, trito di peperoncino piccante, melanzane, pomodorini secchi, basilico, aglio e origano	
Ciuffettina	€ 11,5
Bufala, ciuffi di calamari, quadretti di patate lesse, emulsione di basilico, nero di seppia, olive taggiasche	
Genovese	€ 11,5
Mozz. bufala, crema al pesto, patata lessata, fagiolini verdi, pinoli	

I CALZONI

Camperio Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8
Oggioni Pom., mozz., funghi, carciofi, prosc. crudo, aceto balsamico	€ 10

LA PIZZA AL METRO (60cm x 40cm)

(tutti i giorni)

Margherita Pomodoro, mozzarella	€ 25
Farcita Classica Quattro farciture a scelta a esclusione de "Le Speciali"	€ 30
Speciale Farcita Quattro farciture a scelta comprese "Le Speciali"	€ 35



LE PIZZATE (solo su prenotazione)

Pizza classica + bibita piccola + gelato	€ 14
Pizza classica + bibita media + caffè	€ 17
Pizza classica + bibita media + dolce + caffè	€ 20

AGGIUNTE - COMUNICAZIONI

Ogni aggiunta generica	€ 2
Aggiunte speciali (bufala, bresaola, porcini, salmone)	€ 3

ALCUNI PRODOTTI, IMPIEGATI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI, POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SOIA E DERIVATI. L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI È CONSULENTABILE SU UN APPOSITO MENU RICHIEDIBILE AL PERSONALE

IL PIZZICOTTO (tutti i giorni)

Cuoce nel forno a legna...ma non è una pizza! È farcito e sfizioso...ma non è una piadina!
È succulento...ma non è neanche un hamburger! Provalo subito!

- IL PIZZICOTTO (BASICO):** € 8
Pomodori freschi, mozzarella, insalata ...e con a scelta:
Prosciutto cotto o Prosciutto crudo o Pancetta croccante o Wurstel
- IL BERLINO (ALEXANDER PLATZ):** € 9
Wurstel grigliato, crauti, senape, emmentaler, insalata
- IL BOMBAROLO (V.M.18):** € 11
Salame piccante, scamorza, 'nduja, trito di peperoncino piccante,
melanzane, pomodorini secchi, basilico, aglio e origano
- IL PANTERA ROSA:** € 8
Pomodoro fresco, salsa rosa, gamberi sgusciati, rucola, scaglie di grana
- L'ORTOLANO:** € 9
Pomodoro fresco, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
- IL VALTOLINA:** € 10
Pomodoro fresco, mozzarella, bresaola, funghi porcini, rucola, scaglie di grana
- IL BUFALINO:** € 8
Pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana, basilico
- IL FOUR SEASON (4 STAGIONI 2.0):** € 9
Pomodoro fresco, mozzarella, mortadella, funghi, carciofi, olive nere, insalata
- LO STELVIO:** € 9
Pomodoro fresco, philadelphia, crema di porcini, pancetta croccante,
olio tartufato, insalata
- IL VAL GARDENA:** € 11
Champignon freschi, rucola, speck, lardo salato, formaggio altoatesino
- IL BIZANTINO (TROPEA 2.0):** € 8
Pomodoro fresco, mozzarella, cipolla rossa, 'nduja
- IL PARTENOPEO:** € 9
Pomodoro fresco, uovo occhio di bue, pancetta croccante, salsiccia, friarielli
- IL PETRONCIANA (PARMIGIANA 2.0):** € 11
Pomodoro fresco, melanzane impanate, ricotta, scaglie di pecorino, basilico
- IL FARAGLIONE (NAPOLI 2.0):** € 10
Pomodorini freschi, acciughe, bufala, origano, friarielli
- IL LARIANO:** € 11
Pomodorini freschi, mozzarella, salsiccia, bufala, insalata, prosciutto crudo, rucola
- LA VECCHIA 1865:** € 13
Pomodorini ciliegini, bufala, sfilacci di cavallo, grana a scaglie,
granella di pistacchio, olio tartufato



LE INSALATONE

La Caprese

Insalata, pomodoro, mozzarella, basilico e origano

€ 10

Mare

Insalata, pomodorini, tonno, acciughe, peperoni, olive taggiasche

€ 12

Terra

Insalata, pomodorini, mais, uovo, bacon, olive taggiasche

€ 12



GLI ANTIPASTI

Di Terra

Tagliere di affettati misti con focaccina calda

A persona € 10

Tagliere di affettati con formaggi misti e focaccina calda

A persona € 14

Caponata siciliana su cialda croccante

A persona € 11

Di Mare

Tagliere di affettati misti, gamberetti e focaccina calda

A persona € 15

Insalata di polpo e patate

A persona € 12

Insalatina di gamberetti in salsa rosa

A persona € 10



LE FRITTURE

(solo il sabato e/o su prenotazione)

Di Mare

Fritto di calamari e zucchine

A persona € 12



I CONTORNI

(solo il sabato e/o su prenotazione)

Verdure grigliate	€	5
Spinaci al burro	€	5
Patatine fritte	€	5
Gnocco fritto	€	5
Patate al forno	€	5

SERVIZIO

Servizio al tavolo	€	2,5
--------------------	---	-----

DESSERT (nostra produzione)

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo	€ 6,5
Tortino di mele	€ 6,5
versione vegana	€ 6,5
Tortino di pere e cioccolato	€ 6,5
versione vegana	€ 6,5
Torta paesana	€ 6,5
Tortino al pistacchio	€ 6,5
Millefoglie con crema pasticcera	€ 6,5
Cheesecake con crema di fragole	€ 6,5
Mousse bavarese al pistacchio e crema di fragole	€ 6,5
Tiramisù	€ 6,5
Coppa gelato (Fiordilatte, limone, cioccolato)	€ 6,5

AGGIUNTE

Aggiunta di caffè al dessert	€ 1
Aggiunta di vodka e/o distillati al dessert	€ 2



* Non è garantita la disponibilità illimitata delle proposte

Le NOSTRE BIRRE

LAGER

MORETTI BAFFO ORO

Birra prodotta con il miglior maltod'orzo italiano e con un solo luppolo, lo spalt bavarese, ha nella freschezza e fragranza dei suoi profumi l'asso nella manica. Il colore è dorato intenso, la schiuma si presenta candida, compatta e persistente. Allo stesso tempo l'equilibrio e la rotondità del gusto, ne fanno una birra dal target di pubblico assai ampio.

Grado Alcolico: 4,8 % VOL

20 cl € 4,50

40 cl € 6,50



BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE

Lager di puro malto, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è fatta solo con malti chiari che le donano una schiuma compatta e persistente. Grado Alcolico: 5,0 % VOL

20 cl € 4,50

40 cl € 6,50



KELLER/NON FILTRATA

ICHNUSA NON FILTRATA

Nuova nata in casa Ichnusa, una lager non filtrata, a bassa fermentazione, con leggeri sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla. La presenza di malto d'orzo chiaro e caramello la rendono una birra corposa ed equilibrata. All'aspetto, risulta piacevolmente velata grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Grado Alcolico: 5,0 % VOL

20 cl € 4,50

40 cl € 6,50



BOCK

MORETTI LA ROSSA

Tipico colore brunito, gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro. I suoi profumi sono ricchi e strutturati: le iniziali note di lampone, frutta candida e caramello, conducono a sensazioni di frutta secca e liquirizia..

Grado Alcolico: 7,2 % VOL

20 cl € 4,50

40 cl € 6,50



WEIZEN

MORETTI LA BIANCA

Un gusto rinfrescante come quello della weiss tradizionale bavarese, ma differente perché prodotta in Italia: il risultato è una weiss dall'inconfondibile e genuino stile italiano. Un'innovativa ricetta che unisce il malto di frumento al malto d'orzo combinandoli con uno speciale lievito che le dona un colore opaco e una schiuma compatta.

Grado Alcolico: 5,0 % VOL

20 cl € 4,50

40 cl € 6,50



IPA

MORETTI

L'italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi, si presenta con un colore dorato con riflessi ambrati, caratterizzata da una naturale torbidità dovuta alla non filtrazione, ha una schiuma compatta, candida e fine. Si caratterizza per il perfetto equilibrio aromatico e gustativo dato dal bilanciamento tra amaro e aromi, risultato dalle tre luppolature ed in particolare dalla luppolatura a freddo.

Grado Alcolico: 5,2 % VOL

22 cl € 5,50



BEVANDE ALCOLICHE

Vino bianco fermo	1/4 L € 4,00 1/2 L € 8,00 1 L € 16,00
Vino bianco mosso	1/4 L € 4,00 1/2 L € 8,00 1 L € 16,00
Vino rosso	1/4 L € 4,00 1/2 L € 8,00 1 L € 16,00
Vini in bottiglia proposti	€ 16,00
Amari generici	€ 4,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua minerale naturale o frizzante 75cl	€ 3
Bevanda in lattina (coca cola, fanta...etc) 33cl	€ 3,5

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2
Ginseng, Orzo tazza piccola	€ 2
Ginseng, Orzo tazza grande	€ 2,5
Cappuccino	€ 2,5
The, camomilla, tisana	€ 1,5
Correzione	€ 1



SOLO SU PRENOTAZIONE

A RISTORANTE

BANCHETTI - BUFFET - CERIMONIE
EVENTI - CENE AZIENDALI



MENU' PER CERIMONIE E AZIENDE

SOLUZIONE A BANCHETTO

SOLUZIONE 1) € 35

Un antipasto + un primo + un secondo + acqua, vino e caffè.

SOLUZIONE 2) € 40

Due antipasti + un primo + un secondo + acqua, vino e caffè.

SOLUZIONE 3) € 45

Due antipasti + un primo + due secondi o viceversa + acqua, vino e caffè.

SOLUZIONE 4) € 50

Due antipasti + due primi + due secondi + acqua, vino e caffè.

SOLUZIONE A BUFFET SERVITO

SOLUZIONE 1) € 25

Saranno servite a cascata dodici portate al centro del tavolo.
Compreso di acqua, vino, caffè.

SOLUZIONE 2) € 30

Al termine delle dodici portate, (soluzione 1) verrà servito in aggiunta un piatto caldo (da Voi precedentemente scelto).

Richiedete un preventivo personalizzato sulla base delle vostre esigenze!



MENU' A TEMA

PAELLA E SANGRIA (Piatto unico)

€ 20

Paella Valenciana (carne e pesce)

Calice di sangria

(Da ritenersi escluso: coperto - bevande oltre la sangria - tutto quanto non descritto)

