



RISTORANTE *VILLA CARIOLA*

Il nostro Ristorante è aperto tutti i giorni dal 20 marzo 2015 al 20 ottobre 2015

dalle ore 12.00 alle 14.30
e dalle ore 18.30 alle 22.00.

I nostri Menu mettono a Vostra disposizione
una selezione di piatti del territorio e nazionali,
accompagnati da un'ottima carta dei Vini.

the restaurant is open every day from 20 march 2015 to 20 October 2015

from 12.00 to 14.30
and from 19.00 to 22.00.

Our à la carte Menu provides you a selection of local and national dishes,
accompanied by an excellent Wine list.

Das Restaurant ist ab den 20. März 2015 bis 20. Oktober 2015 jeden Tag geöffnet

von 12.00 bis 14.30
und von 19.00 bis 22.00

Unser à la carte-Menü bietet Ihnen eine Auswahl von regionalen
und nationalen Spezialitäten an, begleitet
bei einer exzellenten Weinlist.



Menu à la carte

Antipasti/Vorspeisen/Appetizer

Insalatina tiepida di polpi dell'Adriatico con julienne di seppia alla mediterranea
Lauwarme Kraken Salat mit Tintenfischstreifen mit mediterranen Kräutern verfeinert
Lukewarm salad of octopus and squids stripes scented with Mediterranean herbs

€ 12,00

Carpaccio di salmone su letto di verdure croccanti
Salmon Carpaccio with crisp vegetables
Carpaccio vom Lachs mit knusperige Gemüse

€ 14,00

Gamberi reali su insalatina di canellini e sedano
Hummerkrabben mit Bohnen und Sellerie
Prawns with beans and cedeny

€ 14,00

Gran antipasto di mare della casa

(capasanta gratinata, carpaccio di salmone con crostino di pane e burro, insalatina di polipo, gamberone flambé, code di mazzancolle croccanti)

Meeresfrüchtesalat als Vorspeise des Hauses

(gratinierte Jakobsmuscheln, Lachs carpaccio mit gerösteten Brotwürfel und Butter, Kraken Salat, flambierter Garnelen in Rohschinken eingewickelt, knusprige Riesengarnelen)

Seafood salad as our Appetizer à la casa

(Scallops au gratin, salmon carpaccio with bread croutons with butter, squids salad, prawns flambé wrapped in smoked ham, crispy king prawns)

€ 19,00

Code di scampi e gamberoni reali fritte con salsa di maionese al balsamico tradizionale di Modena e pepe rosa
Frittierte Scampi- und Riesengarnelen - Schwänze mit Balsamessig aus Modena Mayonnaise Sauce mit verfeinert und Rosa Pfeffer
Deep-fried scampi and king prawns tails with mayonnaise sauce scented with balsamic vinegar and pink pepper

€ 13,00



Antipasti/Vorspeisen/Appetizer

Funghi di bosco e polentina grigliata su frico di grana
Pilze mit gegrilltet Maismehl und Grana Käse
Mushrooms with grilled polenta and Grana cheese

€ 11,00

Millefoglie di vitello con rucola, scaglie di grana, pomodorini pachino e capperi di Pantelleria
Beefschnitte mit Rucola, Granasplitter, Kirschtomaten und Pantelleria Kapern
Veal mille-feuille with rocket, Grana slivers, cherry tomatoes and capers from Pantelleria

€ 10,00

Carpaccio di carne salà alla trentina, con mousse di caprino profumato al tartufo nero della Lessinia
Pöckelfleisch Carpaccio aus Trient, mit Käsemousse mit Schwarzen Trüffeln aus dem Lessiniagebiet verfeinert
Carpaccio of salted meat with cheese mousse scented with black truffle from Lessinia

€ 12,00

Gran antipasto del Baldo

(Millefoglie di vitello con rucola, scaglie di grana, pomodorini pachino e capperi,
Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di caprino profumato al tartufo nero della Lessinia, Funghi di bosco su frico di grana,
Roselline di bresaola con mousse di formaggi e erba cipollina)

Große Vorspeise des Baldos

(Kalbfleisch mit Rucola, Granasplitter, Kirschtomaten und Kapern aus Pantelleria, Pöckelfleisch Carpaccio aus Trentino,
mit Ziegenkäse-Mousse mit Schwarzen Trüffel aus dem Lessiniagebiet verfeinert,
Bündnerfleisch Rosen mit Käse-Mousse und Schnittlauch)

Baldo great starter

(veal mille-feuille with rocket, Grana slices, cherry tomatoes and capers, salted meat Carpaccio from Trentino, with goat cheese mousse
flavoured with black truffle from Lessinia and dry salted beef roses with mousse cheese and chive)

€ 18,00

Millefoglie di melanzane alla parmigiana e pesto leggero
Blätterteig-Auberginenaufbau mit leichten Pesto Sauce
Millefeuille- aubergine casserole with light pesto sauce

€ 10,00

"Regina" di bufala con crudo di Parma su letto di insalatine di stagione
Büffelmilchmozzarella mit roher Schinken aus Parma auf Saisons Salat
Buffalo's milk mozzarella with ham from Parma on salad of the season

€ 12,00



Primi piatti/Warme Vorspeisen/First course

Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale
Eier Tagliolini Nudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch
Egg Tagliolini noodles with scallops and crabs

€ 14,00

Caserecce di pasta all'uovo con calamaretti e zucchine al profumo di limone
Eiernudeln mit Kalmare und Zucchini Zitronen duftend
Egg pasta Calamaries and Courgettes lemon perfumed

€ 11,00

Risotto al profumo di scampi e zafferano con "bocconcini" di mazzancolle (min. 2 porzioni)
Risotto mit Scampi und Safran verfeinert mit Riesengarnelen "Häppchen" (min. 2 Portionen)
Risotto scented with scampi and saffron with king prawns bites (min. 2 portions)

€ 14,00

Spaghetti di grano duro con vongole veraci, vino bianco e prezzemolo
Hartweizen-Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein und Petersilie
Durum-wheat spaghetti with clams, white wine and parsley

€ 13,00

Bauletto di crespella al salmone con ripieno di crescenza al profumo di erba cipollina
Teigtasche mit Lachs und Frishkäse Füllung
Pasta parcels filled with salmon and fresh cheese with chives aroma

€ 12,00

Maccheroncini di pasta all'uovo trafilati in bronzo, con ragù di coniglio, zucchine e pomodorini pachino
Eier Maccheroncini Nudeln mit Kaninchen Ragout, Zucchini und Pachino Tomaten
Egg maccheroncini noodles with rabbit Ragout and Pachino tomatoes

€ 10,00

Risotto di Villa Cariola con fontina, burro alla nocciola e tartufo nero della Lessinia (min. 2 porzioni)
Risotto Villa Cariola mit Fontinakäse, Butter und schwarzen Trüffeln aus Lessinia (min. 2 Portionen)
Risotto Villa Cariola with Fontinacheese, butter and black truffle from Lessinia (min. 2 portions)

€ 14,00

**

Tagliatelle di pasta all'uovo con funghi porcini e scaglie di Monte Veronese al profumo di timo
Eier Tagliatelle Nudeln mit Steinpilzen und Monte Veronese Splitter mit Thymian verfeinert
Egg Tagliatelle noodle with ceps and Monte Veronese cheese slices scented with thyme

€ 12,00

Risotto al "tastasal" e Valpolicella (min. 2 porzioni)
Risotto mit "Tastasal" (Schweinefleisch) und Valpolicella Wein
Risotto with "Tastasal" (meat of pork) and Valpolicella wine

€ 12,00

Chicche di patate con pomodorini e sfilacci di mozzarella
Kartoffelknöbtschen mit Tomaten und Mozzarella
Potato dumpling with tomato and Mozzarella

€ 10,00



Secondi piatti/Hauptspeise/Main course

Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti
Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen
Fried fish with crispy slices vegetables

€ 16,00

Trancio di salmone al pepe rosa con crema al rosmarino e limoni del Garda
Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer, Rosmarincreme und Zitronen aus Garda
Large slice of salmon with pink pepper, rosemary sauce and lemons from Garda

€ 14,00

Medaglioni di Coda di rospo in guazzetto alla livornese
Seeteufel mit Tomaten, schwarzen Olivne, Oregano und Kapern
Angler-fish with tomatoes, black olives, oregano and capers

€ 17,00

Medaglione di maialino con senape antica e salsa ai tre pepi
Schweinsmedaillon mit Senf und drei Pfeffer Sauce
Medallion of pork with mustard and three pepper sauce

€ 12,00

Filetto di manzo alla griglia/ al pepe verde / all'aceto balsamico
Rinderfilet vom Grill oder mit grünem Pfeffer oder Balsamessig
Fillet of beef from the grill or with green pepper or with balsamic vinegar

€ 19,00

Tagliata di pollo con funghi di bosco
Hänchenschnitte mit Steinpilzen
Sliced of chicken with wild mushrooms

€ 12,00

Tagliata di manzo con rucola e grana, o al rosmarino e sale rosso, o al Valpolicella
Rinderschnitte mit Rucola und Grana Käse oder mit Rosmarin und roten Salz oder mit Valpolicella Wein
Sliced beef fillet with rocket and grana cheese or with rosemary and red salt or with Valpolicella wine

€ 14,00

Pesce fresco di mare del giorno
Meeres Fisch des Tages
Sea fish of the day

€ 16,00

Grigliata di mare mista (min. 2 porzioni) prezzo a porzione
Gemischte Fisch Grillplatte (min. 2 Portionen) Preis pro Portion
Mixed fish grill (min. 2 portions) price per portion

€ 19,00



Contorni / Beilagen /Side Dishes

Verdure miste alla griglia
Gemischtes Grillgemüse
Mixed grilled vegetables
€ 3,50

Patate fritte
Pommes frites
French-fried potatoes
€ 3,50

Patate al forno
Ofenkartoffeln
Baked potatos
€ 3,50

Insalata mista piccola/grande
Gemischter Salat klein/gross
Mixed salad small/ big
€ 3,50/ € 7,00

Verdure cotte al vapore
In Dampf gegarte Gemüse
Steamed vegetables
€ 3,50
**

Insalatone /Salate/Salads

Insalatona di Villa Cariola (insalata verde, carote, mais, rucola, pomodori, mozzarella, gamberetti, ananas)
Großer gemischter Salat Villa Cariola (*grüner Salat, Mais, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Krabben, Ananas*)
Big mixed salad Villa Cariola (*green salad, corn, rocket, tomatoes, mozzarella, shrimps, pineapple*)
€ 10,00

Insalatona Contadina (insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, pollo, cetrioli)
Großer gemischter Salat Contadina (*grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Hühnerfleisch, Gurken*)
Big mixed salad Contadina (*green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, chicken, cucumber*)
€ 10,00

Insalatona Mediterranea (insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, capperi, olive, tonno e mozzarella)
Großer gemischter Salat Mediterranea (*grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Kapern, Oliven, Thunfisch und Mozzarella*)
Big mixed salad Mediterranea (*green salad, radicchio, carrot, corn, rocket, tomatoes, capers, olives, tuna and mozzarella*)
€ 10,00



Dessert

Sorbetto al limone

Zitronensorbet

Lemonsorbet

€ 3,00

Gelato

Eis

Ice-cream

€ 4,00

Macedonia

Fruchtsalat

Fruit salad

€ 4,00

Carpaccio di ananas marinato al pepe rosa e anice stellato
Ananas-Carpaccio in rosa Pfeffer und Sternanis mariniert
Pineapple carpaccio marinated in pink pepper and star anise

€ 4,00

Tiramisù

€ 4,00

Semifreddo alle fragole

Halbgefrorenes mit Erdbeeren

Parfait with strawberries

€ 4,00

Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco

Panna cotta mit Schokolade oder Waldbeeren

Panna cotta with chocolate or wild berries

€ 4,00

Crème brûlée

Gebrannte Crème

Crème brûlée

€ 4,00

Delizia al cioccolato fondente

Dunkle Schokoladen Kuchen

Dark chocolate cake

€ 4,00

Gran selezione di dessert

Dessert Auswahl

Dessert selection

€ 9,00



Menù Baby

Pasta al pomodoro + Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Nudeln mit Tomatensoße + Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Pasta with tomato sauce + Milanese veal chop (breaded) with French fried - potatoes

€ 15,00

Coperto / Gedeck / Cover

€ 2,00

Il nostro staff è a vostra disposizione per formulare proposte di menù su misura per i vostri eventi speciali, come compleanni, matrimoni, anniversari, battesimi, comunioni o per i vostri eventi aziendali.

Unsere Mitarbeiter sind zu Ihrer Verfügung um Menüvorschläge für besondere Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Taufen, Kommunionen oder für Ihre Firmenveranstaltungen zu anbieten.

Our staff is at disposal to make menu suggestions for your special events such as birthdays, weddings, anniversaries, baptisms, communions or for your corporate events.

VILLA CARIOLA

Hotel, Ristorante, Centro Congressi

Via Preele, 11 - Loc.tà Pazzon

Caprino Veronese (Verona)

Tel: +39 045 6250012

info@villacariola.it

www.villacariola.it