



# 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 degustazione di carne

## Degustationsmenü mit Fleisch

### Tasting menu of meat

#### Antipasto/Vorspeis/ Appetizer

Millefoglie di vitello con rucola, scaglie di grana, pomodorini e capperi

*Beefschnitte mit Rucola, Granasplitter, Kirschtomaten und Kapern*

*Veal mille-feuille with rocket, Grana slivers, cherry tomatoes and capers*

#### Primo piatto/Hauptspeise/Main course

Maccheroncini con ragù di lombetto di coniglio  
al profumo di maggiorana con pomodori pachino e zucchini

*Maccheroncini mit Kaninchenragout mit Majoran Duft mit Pachino Tomaten und Zucchini*

*Maccheroncini with rabbit sauce with marjoram flavor, with tomato Pachino and courgette*

#### Secondo piatto/Zweite Gericht/Second course

Tagliata di filetto di maialino nero di Parma su salsa al pepe verde e senape di Digione

*Geschnittene Filet von schwarzen Schwein von Parma auf grüne Pfeffer Sauce und „Digione“ Senf*

*Sliced fillet of black pig of Parma on green pepper sauce and “Digione” mustard*

**€ 29,00** per persona/pro Person/per Person

*Bevande escluse/außer Getränke/drinks not included*



## Menu degustazione di pesce

## Degustationsmenü mit Fisch

## Tasting menu of fish

### Antipasto/Vorspeis/ 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*

### Primo piatto/Hauptspeise/Main course

Tagliatelle con calamaretti e zucchine al profumo di limone

*Tagliatelle mit Tintenfisch und Zucchini mit Zitronenduft*

*Tagliatelle with squids and courgette with lemon flavor*

### Secondo piatto/Zweite Gericht/Second course

Trancio di salmone al pepe rosa con crema al rosmarino e limoni del Garda

*Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer auf Rosmarincreme und Zitronen aus Garda*

*Large slice of salmon with pink pepper and cream of rosemary and lemon of Garda*

**€ 29,00** *per persona/pro Person/per Person*

*Bevande escluse/außer Getränke/drinks not included*