

RISTORANTE
CVILLA
CARIOLA



Il nostro Ristorante è aperto tutti i giorni dal 31 Marzo 2017 al 15 Ottobre 2017

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

The restaurant is open every day from 31 march 2017 to 15 October 2017

from 12 am to 2.30 pm
and from 6.30 pm to 10 pm

Das Restaurant ist ab den 31. März 2017 bis 15. Oktober 2017 jeden Tag geöffnet

von 12.00 bis 14.30
und von 18.30 bis 22.00

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.

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

ALLERGENS

Information about products or substances causing allergies or intolerances is available by contacting the service personnel.

RIECHSTOFF ALLERGENE

Für genauere Angaben bezüglich der vorhandenen Inhaltsstoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen könnten, können sie sich an das Service-Personal wenden.

VILLA CARIOLA

Hotel, Ristorante, Centro Congressi

Via Preele, 11 - Loc.tà Pazon

Caprino Veronese (Verona)

Tel: +39 045 6250012

info@villacariola.it | www.villacariola.it



Follow
us on
Facebook



tripadvisor®

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Fleischverkostung Menü / Meat Tasting Menu

ANTIPASTO

Vorspeise / Starter

**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*

PRIMO PIATTO

Erster Gericht / First course

**Maccheroncini con ragù di lombetto di coniglio al profumo di maggiorana
con pomodori Pachino e zucchine**

*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

Hauptspeise / Main 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*

DESSERT

A scelta tra uno dei dessert alla carta

*A choice between one of the desserts la carte
Eine Wahl zwischen einem der Desserts la carte*

€ 39,00

per persona / pro Person / per Person

Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Fischverkostung Menü / Fish Tasting Menu

ANTIPASTO

Vorspeise/ Starter

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

Erster Gericht / First course

Caserecce di pasta all'uovo con calamaretti e zucchine al profumo di limone

*Eiernudeln mit Kalmare und Zucchini Zitrone duftend
Egg pasta Calamaries and Courgettes lemon perfumed*

SECONDO PIATTO

Hauptspeise / Main 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
Salmon steak with pink peppercorns and cream of rosemary and lemons of Garda*

DESSERT

A scelta tra uno dei dessert alla carta

*A choice between one of the desserts la carte
Eine Wahl zwischen einem der Desserts la carte*

€ 39,00

per persona / pro Person / per Person
Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included

MENU GRAN DEGUSTAZIONE DI MARE

Großer Fischverkostung Menü / Great Tasting of Fish Menu

Primo Piatto / Erster Gericht / 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

Secondo Piatto / Hauptspeise / Main course

Selezione di 6 tipologie di pesce:

2 Scampi, 2 Gamberoni, coda di rospo alla Mediterranea, Capasanta gratinata, filetto di Branzino alla griglia, trancio di Salmone al pepe rosa con crema al rosmarino e limoni del Garda

Auswahl von 6 Arten von Fisch:

2 Scampi, 2 Riesengarnelen, Seeteufel mit Mediaterranea Sauce, gratinierte Jakobsmuscheln, Seebarsch Filet vom Grill, Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer, Rosmarincreme und Zitronen aus Garda

Selection of 6 types of fish:

2 Scampi, 2 King prawns, Rana Pescatrice with Mediterran Sauce, Scallops au gratin, Grilled Fillet of sea bass
Large slice of salmon with pink pepper, rosemary sauce and lemons from Garda



DESSERT

A scelta tra uno dei dessert alla carta

A choice between one of the desserts la carte / Eine Wahl zwischen einem der Desserts la carte

€ 55,00

per persona / pro Person / per Person

(min. 2 persone / mindestens 2 personen / minimum 2 people)

Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Vegetarier Verkostung Menü / Vegetarian Tasting Menu

ANTIPASTO

Vorspeise/ Starter

Millefoglie di melanzane alla parmigiana e pesto leggero

Blätterteig-Auberginenaufbau mit leichter Pesto Sauce

Millefeuille- aubergine casserole with light pesto sauce

PRIMO PIATTO

Erster Gericht / First course

Sedanini con zafferano e barcaiola di verdure

Sedanini (Art von Pasta) mit Safran und Gemüse

Sedanini (Kind of pasta) with saffron and vegetables

SECONDO PIATTO

Hauptspeise / Main course

Crepes di verdure con fonduta di formaggi

Gemüsecrepes mit Käse-Fondue

Vegetable crepes with cheese fondue

DESSERT

A scelta tra uno dei dessert alla carta

A choice between one of the desserts la carte

Eine Wahl zwischen einem der Desserts la carte

€ 35,00

per persona / pro Person / per Person

Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included

*disponibile pasta per celiaci

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen / Fish Appetizer

- Insalatina tiepida di polpi dell'Adriatico con julienne di seppia alla Mediterranea** € 12,00
Lauwarme Kraken Salat mit Tintenfischstreifen mit mediterranen Kräutern verfeinert
Lukewarm salad of octopus and squids stripes scented with Mediterranean herbs
- Carpaccio di salmone su letto di verdure croccanti** € 13,00
Carpaccio vom Lachs mit knusperige Gemüse
Salmon Carpaccio with crisp vegetables
- Trilogia di carpacci di mare agli aromi del lago di Garda** € 16,00
(carpaccio di salmone, carpaccio di Tonno affumicato, carpaccio di spada)
Trilogie von Carpaccio vom Meeresfisch mit Aromen von Gardasee
Trilogy of seafood carpaccio with aromas of Lake Garda
- Gran antipasto di mare** € 19,00
(capasanta gratinata, carpaccio di salmone con crostino di pane e burro, insalatina di polipo, gamberone flambè, code di mazzancolle croccanti)
- Meeresfrüchtesalat als Vorspeise**
(gratinierte Jakobsmuscheln, Lachs carpaccio mit gerösteten Brotwürfel und Butter, Kraken Salat, flambierter Garnelen, knusprige Riesengarnelen)
- Seafood salad as our Appetizer**
(Scallops au gratin, salmon carpaccio with bread croutons with butter, squids salad, prawns flambé, crispy king prawns)
- Code di scampi e gamberoni reali fritte con salsa di maionese al balsamico tradizionale di Modena e pepe rosa** € 13,00
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

ANTIPASTI DI CARNE

Fleisch Vorspeisen / Meat Appetizer

Millefoglie di vitello con rucola, scaglie di Grana, pomodorini Pachino e capperi di Pantelleria

€ 12,00

Beefschnitte mit Rucola, Granasplitter, Kirschtomaten und Pantelleria Kapern

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

Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di Caprino profumato al tartufo nero della Lessinia

€ 13,00

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

Gran antipasto del Baldo

€ 19,00

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 ed erba cipollina.

Große Vorspeise des Baldos

Pöckelfleisch Carpaccio aus Trentino, mit Ziegenkäse-Mousse mit Schwarzen Trüffel aus dem Lessiniagebiet verfeinert;

Bündnerfleisch Rosen mit Käse-Mousse und Schnittlauch;

Pilze mit gegrilltem Maismehl und Grana Käse.

Baldo great starter

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

Mushrooms with grilled polenta and Grana cheese

Millefoglie di melanzane alla parmigiana e pesto leggero

€ 12,00

Blätterteig-Auberginenaufbau mit leichter Pesto Sauce

Millefeuille- aubergine casserole with light pesto sauce

"Regina" di bufala con crudo di Parma su letto di insalatine di stagione

€ 12,00

Büffelmozzarella mit rohem Schinken aus Parma auf Saisons Salat

Buffalo's milk mozzarella with ham from Parma on salad of the season

Tagliere di salumi e formaggi misti (1 persona/2 persone/4 persone)

€ 13,00 / € 19,00 / € 39,00

Aufschnitt und Käse in Scheiben geschnitten (1 Person / 2 Personen/4 Personen)

Selection of cold cuts and mixed cheeses (1 person/ 2 people/4 people)

PRIMI PIATTI

Warme Vorspeisen / First course

- Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale** € 15,00
Eier Tagliolini Nudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch
Egg Tagliolini noodles with scallops and crabs
- Caserecce di pasta all'uovo con calamaretti e zucchini al profumo di limone** € 12,00
Eiernudeln mit Kalmare und Zucchini Zitrone duftend
Egg pasta Calamaries and Courgettes lemon perfumed
- Risotto al profumo di scampi e zafferano con "bocconcini" di mazzancolle (per 2 persone)** € 15,00
Risotto mit Scampi und Safran verfeinert mit Riesengarnelen "Häppchen" (2 personen)
Risotto scented with scampi and saffron with king prawns bites (2 people)
- Maccheroncini al salmone sfumato al Martini Dry e rucola** € 13,00
Maccheroncini mit Lachs in Martini-Dry und wilder Rauke
Macaroni pasta with salmon flavored with Dry Martini and wild rocket
- Spaghetti di grano duro con vongole veraci, vino bianco e prezzemolo** € 13,00
Hartweizen-Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein und Petersilie
Durum-wheat spaghetti with clams, white wine and parsley
- Maccheroncini di pasta all'uovo trafileti in bronzo con ragù di coniglio, zucchini e pomodorini pachino** € 13,00
Eier Maccheroncini Nudeln mit Kaninchen Ragout, Zucchini und Pachino Tomaten
Egg maccheroncini noodles with rabbit ragout and Pachino tomatoes
- Risotto di Villa Cariola con funghi di bosco su crema di Parmigiano al profumo di tartufo nero (per 2 persone)** € 15,00
Risotto Villa Cariola mit Steinpilz auf Parmesancreme und schwarzen Trüffeln (2 personen)
Risotto Villa Cariola with with mushrooms on a Parmesan cheese and black truffle cream (2 people)
- Tagliatelle di pasta all'uovo con funghi di bosco e scaglie di Monte Veronese al profumo di timo** € 12,00
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
- Risotto al "tastasal" e Valpolicella (per 2 persone)** € 13,00
Risotto mit "Tastasal" (Schweinefleisch) und Valpolicella Wein (2 personen)
Risotto with "Tastasal" (meat of pork) and Valpolicella wine(2 people)
- Maccheroncini con guancia di vitello "confit" cotto nel latte e salvia al profumo di Asiago** € 11,00
Maccheroncini mit Kalbsbacke "confit" in Milch und Salbei in Asiago-Aroma
Macaroni with veal cheek "confit" in milk and sage-scented Asiago

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleisch Hauptspeise / Main courses of Meat

TAGLIATA DI MANZO

€ 17,00

con rucola e Grana

*Rindfleisch mit Rauke und Parmesan
Sliced beef with rocket and parmesan*

al rosmarino e sale grosso

*Rindfleisch mit Rosmarin und Salz
Sliced beef with rosemary and salt*

al vino Valpolicella

*Rindfleisch mit Valpolicella Wein Soße
Sliced beef with Valpolicella Wine sauce*

FILETTO DI MANZO

€ 20,00

alla griglia

*Rinderfilet vom Grill
Grilled fillet of beef*

al pepe verde

*Rinderfilet mit grünem Pfeffer
Filet of beef with green pepper*

all'aceto balsamico tradizionale di Modena e cipolla di Tropea

*Rinderfilet mit Balsamico Essig und Zwiebeln
Filet of beef with balsamic vinegar and onion*

al vino Valpolicella

*Rinderfilet mit Valpolicella Wein Soße
Filet of beef with Valpolicella Wine sauce*

Medaglione di maialino con senape antica e salsa ai tre pepi

€ 13,00

*Schweinsmedaillon mit Senf und drei Pfeffer Sauce
Medallion of pork with mustard and three pepper sauce*

Suprema di faraona farcita alle erbe di Provenza

€ 12,00

*Perlhuh Supreme gefüllt mit Kräutern aus der Provence
Guinea fowl supreme stuffed with Provence herbs*

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fisch Hauptspeise / Main courses of fish

- Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti** € 16,00
Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen
Fried fish with crispy slices vegetables
- Trancio di salmone al pepe rosa con crema al rosmarino e limoni del Garda** € 15,00
Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer, Rosmarincreme und Zitronen aus Garda
Large slice of salmon with pink pepper, rosemary sauce and lemons from Garda
- Medaglioni di Coda di rospo in guazzetto alla livornese** € 17,00
Seeteufel mit Tomaten, schwarzen Oliven, Oregano und Kapern
Angler-fish with tomatoes, black olives, oregano and capers
- Pesce fresco del giorno alla griglia (500 gr)** € 19,00
Tagesfisch vom Grill
Grilled fresh fish of the day
- Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno flambata al brandy** € 17,00
Seebarsch Filet mit Kartoffelkruste mit Schalottencreme in Brandy flambiert
Fillet of sea bass with a potato crust with cream of Shallot flambéd with Brandy

MENU BABY

- Pasta al pomodoro + Cotoletta alla milanese con patatine fritte** € 15,00
Nudeln mit Tomatensoße + Wiener Schnitzel mit Pommes frites
Pasta with tomato sauce + Milanese veal chop (breaded) with French fried potatoes

CONTORNI

Beilagen / Side Dishes

Verdure miste alla griglia € 4,00
Gemischtes Grillgemüse
Mixed grilled vegetables

Patate fritte € 4,00
Pommes frites
French-fried potatoes

Patate al forno € 4,00
Ofenkartoffeln
Baked potatoes

Insalata mista piccola/grande € 4,00 / € 7,00
Gemischter Salat klein/gross
Mixed salad small/ big

Verdure cotte al vapore € 4,00
In Dampf gegarte Gemüse
Steamed vegetables

INSALATONE

Salate/Salads

Insalatona di Villa Cariola € 10,00
(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)

Insalatona Mediterranea € 10,00
(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)

Insalatona Contadina € 10,00
(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)

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

€ 5,00

Tiramisù

Tiramisù mit Kaffeearoma
Coffee-flavoured Mascarpone dessert

€ 5,00

Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco

Panna cotta mit Schokolade oder Waldbeeren
Panna cotta with chocolate or wild berries

€ 5,00

Creme brulé

Gebrannte Creme
Creme brulé

€ 5,00

Tartelletta con crema al Mascarpone e scaglie di cioccolato o con fragole e panna

Törtchen mit Mascarpone und schokoladen Tropfen oder Erdbeeren und Sahne
Tart with Mascarpone cream and chocolate flakes or strawberries and cream

€ 5,00

Coperto / Gedeck / Cover

€ 2,00



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



Follow
us on
Facebook

Villa Cariola
www.facebook.com/hotelvillacariola/

SHARE YOUR REVIEW ON
 **tripadvisor**[®]

Ristorante Villa Cariola