

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](mailto:info@villacariola.it) | [www.villacariola.it](http://www.villacariola.it)



Follow  
us on  
Facebook



tripadvisor®

# MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Degustationsmenü - Fleisch / Tasting menu of meat

## ANTIPASTO

Vorspeis / Appetizer

### **Funghi di bosco e polentina morbida su frico di Grana**

*Pilze mit weich Maismehl und Grana Käse  
Mushrooms with soft polenta and Grana cheese*

## 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*

## DESSERT

### **A scelta tra uno dei dessert alla carta**

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

\*\*\*\*\*

**€ 39,00**

*per persona / pro Person / per Person*

*Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included*

# MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Degustationsmenü - Fisch / Tasting menu of fish

## ANTIPASTO

Vorspeis / Appetizer

### **Insalatina tiepida di polpi dell'Adriatico con julienne di seppia alla mediterranea**

*Lauwarmer 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 zucchini 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*

## DESSERT

### **A scelta tra uno dei dessert alla carta**

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

\*\*\*\*\*

**€ 39,00**

*per persona / pro Person / per Person*

*Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included*

# 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*

**Gran antipasto di mare**

€ 19,00

*(capasanta gratinata, carpaccio di salmone con crostino di pane e burro,  
insalatina di polipo, gamberone flambé, 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

**Funghi di bosco e polentina morbida su frico di Grana** € 12,00

*Pilze mit weich Maismehl und Grana Käse  
Mushrooms with soft polenta and Grana cheese*

**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 Trüffen 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 e 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 gegrillt 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 leichten Pesto Sauce  
Millefeuille - aubergine casserole with light pesto sauce*

**"Regina" di bufala con crudo di Parma su letto di insalatine di stagione** € 12,00

*Büffelmilchmozzarella mit roher 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 zucchine 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*
- Maccheroncini di pasta all'uovo trafileti in bronzo con ragù di coniglio, zucchine 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 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)*

# 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*

## **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**

Gemischtes Grillgemüse  
Mixed grilled vegetables

€ 4,00

## **Patate fritte**

Pommes frites  
French-fried potatoes

€ 4,00

## **Patate al forno**

Ofenkartoffeln  
Baked potatoes

€ 4,00

## **Insalata mista piccola/grande**

Gemischter Salat klein/gross  
Mixed salad small/ big

€ 4,00 / € 7,00

## **Verdure cotte al vapore**

In Dampf gegarte Gemüse  
Steamed vegetables

€ 4,00

# 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 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

## **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

# DESSERT

<b>Sorbetto al limone</b> <i>Zitronensorbet</i> <i>Lemonsorbet</i>	€ 3,00
<b>Gelato</b> <i>Eis</i> <i>Ice-cream</i>	€ 4,00
<b>Macedonia</b> <i>Fruchtsalat</i> <i>Fruit salad</i>	€ 4,00
<b>Carpaccio di ananas marinato al pepe rosa e anice stellato</b> <i>Ananas-Carpaccio in rosa Pfeffer und Sternanis mariniert</i> <i>Pineapple carpaccio marinated in pink pepper and star anise</i>	€ 5,00
<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù mit Kaffeearoma</i> <i>Coffee-flavoured Mascarpone dessert</i>	€ 5,00
<b>Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco</b> <i>Panna cotta mit Schokolade oder Waldbeeren</i> <i>Panna cotta with chocolate or wild berries</i>	€ 5,00
<b>Creme bruléé</b> <i>Gebrannte Creme</i> <i>Creme bruléé</i>	€ 5,00
<b>Tartelletta con crema al Mascarpone e scaglie di cioccolato o con fragole e panna</b> <i>Törtchen mit Mascarpone und schokoladen Tropfen oder Erdbeeren und Sahne</i> <i>Tart with Mascarpone cream and chocolate flakes or strawberries and cream</i>	€ 5,00
<b>Coperto / Gedeck / Cover</b>	€ 2,00