

RISTORANTE  
CVILLA  
CARIOLA



**Il nostro Ristorante è aperto tutti i giorni dal 29 Marzo 2018 al 14 Ottobre 2018**

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

**The restaurant is open every day from 29 March 2018 to 14 October 2018**

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

**Das Restaurant ist ab den 29. März 2018 bis 14. Oktober 2018 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.*

\*\*\*

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

*Sehr geehrte Gäste, wir weisen darauf hin, dass im Mangel von Frischprodukten (für Füllung oder Beilage) ersatzweise tiefgefrorene Lebensmittel aus eigener Fertigung oder vom Zuliefer verwendet werden.*

*In absence of fresh products, we advise customers that some products can be frozen or freezed by blast chiller.*

\*\*\*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3 , lettera D, punto 3 ".

*Mit gefrorenen Produkten | Using frozen product*

## VILLA CARIOLA

Hotel, Ristorante, Centro Congressi

Via Preele, 11 - Loc.tà Pazzon

Caprino Veronese (Verona)

Tel: +39 045 6250012

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



# 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**

*Millefeuille von Kalbfleisch mit Rucola, Granasplitter, Kirschtomaten und Pantelleria Kapern  
Veal millefeuille 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 zucchini**

*Maccheroncini mit Kaninchenragout, Pachino Tomaten und Zucchini mit Majoran aromatisiert  
Maccheroncini with rabbit ragout, Pachino tomatoes and zucchini flavored with marjoram*

## 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 aus Parma auf grüne Pfeffer Sauce und Dijon-Senf  
Sliced fillet of Parma black pork on green pepper sauce and Dijon mustard*

\*\*\*\*\*

**€ 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

### **Tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi**

*Tentakeln von Oktopus auf einem Timbale von Kartoffeln, Kirschtomaten und Kapern  
Octopus tentacles on a timbale of potatoes, cherry tomatoes and capers*

## PRIMO PIATTO

Erster Gericht / First course

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

*Caserecce mit Tintenfisch und Zucchini mit Zitronen aromatisiert  
Caserecce with squids and zucchini, scented with lemon*

## 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 slice with pink pepper on rosemary cream and Garda lemons*

\*\*\*\*\*

**€ 39,00**

per persona / pro Person / per person

Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included

# MENU GRAN DEGUSTAZIONE DI MARE

Großer Fischdegustationsmenü / Fish great tasting Menu

## Primo Piatto / Erster Gericht / First course

**Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale**

*Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krabbenfleisch / Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat*

## Secondo Piatto / Hauptspeise / Main course

**Selezione di 6 tipologie di pesce:**

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

**Auswahl von 6 Fischarten:**

*2 Scampi, 2 Riesengarnelen, Seeteufel aus Mittelmeer, Seebarsch Filet vom Grill, Jakobsmuscheln au gratin, Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer auf Rosmarincreme und Zitronen aus Garda*

**Selection of 6 types of fish:**

*2 Scampi, 2 King prawns, Mediterranean Monkfish, Scallops au gratin, Sea bass grilled filet, Salmon slice with pink pepper on rosemary cream and Garda lemons*



## DESSERT

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

*Wählen Sie aus dem A-la-carte-Menü Desserts / Choose a dessert from a la carte menu*

\*\*\*\*\*

**€ 59,00**

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**

*Millefeuille von Aubergine Parmigiana mit leichten Pesto  
Eggplant Parmesan Millefeuille with light pesto*

## PRIMO PIATTO

Erster Gericht / First course

### **Sedanini con zafferano e barcaiola di verdure**

*Sedanini Nudeln mit Safran und Gemüse  
Sedanini pasta with saffron and vegetables*

## SECONDO PIATTO

Hauptspeise / Main course

### **Crepes di verdure con fonduta di formaggi**

*Gemüsecrepes mit Käse-Fondu  
Vegetable crepes with cheese fondue*

\*\*\*\*\*

**€ 35,00**

per persona / pro Person / per person

Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included

\* disponibile anche pasta per celiaci

\* glutenfreie Pasta zu Verfügung

\* gluten free pasta available

# MENU À LA CARTE

## ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen / Fish Appetizer

- Tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi** € 12,00  
*Tentakeln von Oktopus auf einem Timbale von Kartoffeln, Kirschtomaten und Kapern*  
*Octopus tentacles on a timbale of potatoes, cherry tomatoes and capers*
- Insaltilina di gamberi e cozze su crema di limone e zafferano con lattughino croccante** € 13,00  
*Shrimps und Muscheln Salat auf Limetten-Safran-Creme mit knackigem Salat*  
*Shrimps and mussels salad on lime and saffron cream with crispy lettuce*
- Trilogia di carpacci di mare agli aromi del lago di Garda** € 18,00  
(carpaccio di salmone, carpaccio di Tonno affumicato, carpaccio di spada)  
*Trilogie von Carpaccio vom Meeresfisch mit Aromen von Gardasee*  
*(Lachs, Schwertfisch, geräucherter Thunfisch)*  
*Trilogy of seafood carpaccio with aromas of Lake Garda*  
*(salmon, swordfish, smoked tuna)*
- Gran antipasto di mare** € 23,00  
*(capasanta gratinata, carpaccio di salmone con crostino di pane e burro, tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi, gamberone avvolto in crudo di Parma, code di mazzancolle croccanti)*
- Große Vorspeise vom Fisch**  
*(Jakobsmuschel gratiniert, Lachs-Carpaccio mit Brot und Butter, Tentakeln von Oktopus auf einem Timbale von Kartoffeln, Kirschtomaten und Kapern, Garnele im Parma-Mantel flambè mit Brandy, knusprige Riesengarnelen)*
- Fish great starter**  
*(Scallop au gratin, salmon carpaccio with bread and butter, octopus tentacles on a timbale of potatoes, cherry tomatoes and capers, prawn in Parma cloak flambè with Brandy, crispy mazzancolle)*
- Code di scampi e gamberoni reali fritti con salsa di maionese al balsamico tradizionale di Modena e pepe rosa** € 15,00  
*Frittierte Scampi und Riesengarnelen mit Balsamessig aus Modena, Rosa Pfeffer und Mayonnaise Sauce*  
*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**

€ 13,00

*Millefeuille von Kalbfleisch mit Rucola, Granasplitter, Kirschtomaten und Pantelleria Kapern*  
*Veal millefeuille 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**

€ 14,00

*Fleisch Carpaccio aus Trient, mit Ziegenkäsemousse mit Schwarzen Trüffeln aus Lessinia aromatisiert*  
*Salted meat carpaccio with goat cheese mousse flavored with black truffle from Lessinia*

## **Gran antipasto del Baldo**

€ 22,00

*(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**

*(Fleisch Carpaccio aus Trient, mit Ziegenkäsemousse mit Schwarzen Trüffeln aus Lessinia aromatisiert; Waldpilze auf Grana Käse; Bresaola mit Käse-Mousse und Schnittlauch)*

## **Baldo great starter**

*(Salted meat carpaccio with goat cheese mousse flavored with black truffle from Lessinia; mushrooms on Grana cheese; bresaola with cheese mousse and chives)*

## **Millefoglie di melanzane alla Parmigiana e pesto leggero**

€ 13,00

*Millefeuille von Aubergine Parmigiana mit leichten Pesto*  
*Eggplant Parmesan Millefeuille with light pesto*

## **Burrata di bufala con crudo di Parma e pomodorini datterini**

€ 13,00

*Büffel fetter Weichkäse mit Schinken aus Parma und Kirschtomaten*  
*Buffalo burrata with Parma ham and cherry tomatoes*

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

€ 14,00 / € 22,00 / € 39,00

*Schneidebrett aus Fleisch und Käse (1 Person / 2 Personen / 4 Personen)*  
*Cured meat and mixed cheeses plate (1 person / 2 people / 4 people)*



# PRIMI PIATTI

Ester Gericht / First course

- Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale** € 17,00  
*Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch*  
*Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat*
- Caserecce di pasta all'uovo con calamaretti e zucchine al profumo di limone** € 14,00  
*Caserecce mit Tintenfisch und Zucchini mit Zitronen aromatisiert*  
*Caserecce with squids and zucchini, scented with lemon*
- Risotto al profumo di scampi, con zafferano e mazzancolle (minimo 2 persone)** € 17,00  
*Risotto mit Scampi aromatisiert mit Safran und Riesengarnelen (mindestens 2 Personen)*  
*Risotto saffron and king prawns, flavored with scampi (minimum 2 people)*
- Maccheroncini al salmone sfumato al Martini Dry e rucola** € 15,00  
*Maccheroncini Nudeln mit Lachs mit Martini-Dry aromatisiert und wilder Rauke*  
*Maccheroncini pasta with salmon, with Dry Martini flavored and wild rocket*
- Spaghetti allo Scoglio** € 16,00  
*Spaghetti mit Meeresfrüchten*  
*Seafood spaghetti*
- Maccheroncini di pasta all'uovo trafileti in bronzo con ragù di coniglio, zucchine e pomodorini Pachino** € 15,00  
*Maccheroncini Eiernudeln mit Kaninchenragout, Pachino Tomaten und Zucchini*  
*Maccheroncini with rabbit ragout, Pachino tomatoes and zucchini*
- Risotto di Villa Cariola con funghi di bosco su crema di Parmigiano al profumo di tartufo nero (minimo 2 persone)** € 17,00  
*Risotto Villa Cariola mit Waldpilze auf Parmesancreme mit schwarz Trüffel aromatisiert (2 Personen)*  
*Villa Cariola risotto with mushrooms on a Parmesan cheese cream flavored with black truffle (2 people)*
- Tagliatelle di pasta all'uovo con funghi di bosco e scaglie di Monte Veronese al profumo di timo** € 14,00  
*Tagliatelle Eiernudeln mit Waldpilzen und Monte Veronese Käse mit Thymian aromatisiert*  
*Tagliatelle eggpasta with mushrooms and Monte Veronese cheese flavored with thyme*
- Risotto al "Tastasal" e Valpolicella (minimo 2 persone)** € 15,00  
*Risotto mit "Tastasal" (Schweinefleisch) und Valpolicella Wein (2 Personen)*  
*Risotto with "Tastasal" (pork meat) and Valpolicella wine (2 people)*
- Maccheroncini con guancia di vitello "confit" cotto nel latte e salvia al profumo di Asiago** € 13,00  
*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

## **Costata di manzo (500 gr)**

*Entrecôte  
Entrecôte*

€ 22.00

## **TAGLIATA DI MANZO**

### **con rucola e Grana**

*Rindfleisch mit Rauke und Grana Käse  
Sliced beef with rocket and Grana cheese*

€ 17.00

### **al rosmarino e sale grosso**

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

### **al vino Valpolicella**

*Rindfleisch mit Valpolicella Wein  
Sliced beef with Valpolicella Wine*

## **FILETTO DI MANZO**

### **alla griglia**

*Gegrilltes Rinderfilet  
Grilled fillet of beef*

€ 22.00

### **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 von Tropea  
Filet of beef with balsamic vinegar and Tropea 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**

*Schweinsmedaillon mit Senf und drei Pfeffer Sauce  
Pork medallion with mustard and three peppers sauce*

€ 15,00

## **Suprema di faraona farcita alle erbette di Provenza**

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

€ 14,00

## SECONDI PIATTI DI PESCE

Fisch Hauptspeise / Main courses of fish

- Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti** € 18,00  
*Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen filangè*  
*Fried fish with crispy slices vegetables filangè*
- Trancio di salmone al pepe rosa con crema al rosmarino e limoni del Garda** € 16,00  
*Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer auf Rosmarincreme und Zitronen aus Garda*  
*Salmon slice with pink pepper on rosemary cream and Garda lemons*
- Medaglioni di coda di rospo in guazzetto alla livornese** € 18,00  
*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)** € 22.00  
*Tagesfisch vom Grill*  
*Grilled fresh fish of the day*
- Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno flambata al Brandy** € 18.00  
*Seebarsch Filet mit Kartoffelkruste und Schalottencreme flambè mit Brandy*  
*Sea bass fillet with a potatoes crust on shallot cream flambé with Brandy*
- Grigliata mista (minimo 2 persone)** € 25.00  
*Mixed Grill (mindestens 2 Personen)*  
*Mixed grill (minimum 2 person)* (a persona/ pro Person/ per person)

## MENU BABY

- Pasta al pomodoro + Cotoletta alla milanese con patatine fritte** € 19,00  
*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** € 5,00  
*Gemischtes gegrillte Gemüse*  
*Mixed grilled vegetables*

**Patate fritte** € 4,00  
*Pommes frites*  
*French fries*

**Patate al forno** € 4,00  
*Ofenkartoffeln*  
*Baked potatoes*

**Insalata mista piccola/grande** € 4,00 / € 8,00  
*Gemischter Salat klein oder gross*  
*Mixed salad small or big*

**Verdure cotte al vapore** € 5,00  
*Gedämpft Gemüse*  
*Steam cooked vegetables*

# INSALATONE

Salate/Salads

**Insalatona di Villa Cariola** € 12,00  
*(insalata verde, carote, mais, rucola, pomodori, mozzarella, gamberetti, ananas)*

**Großer gemischter Salat Villa Cariola**  
*(grüner Salat, Möhren, Mais, Rauke, Tomaten, Mozzarella, Krabben, Ananas)*

**Big mixed salad Villa Cariola**  
*(green salad, carrots, corn, rocket, tomatoes, mozzarella, shrimps, pineapple)*

**Insalatona Mediterranea** € 12,00  
*(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, capperi, olive, tonno e mozzarella)*

**Großer gemischter Salat Mediterranea**  
*(grüner Salat, Radicchio, Möhren, Mais, Rauke, Tomaten, Kapern, Oliven, Thunfisch und Mozzarella)*

**Big mixed salad Mediterranea**  
*(green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, capers, olives, tuna fish and mozzarella)*

**Insalatona Contadina** € 12,00  
*(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, pollo, cetrioli)*

**Großer gemischter Salat Contadina**  
*(grüner Salat, Radicchio, Möhren, Mais, Rucola, Tomaten, Hühnerfleisch, Gurken)*

**Big mixed salad Contadina**  
*(green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, chicken, cucumber)*

# DESSERT

<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 in pink pepper and star anise marinated</i>	€ 5,00
<b>Sorbetto al limone o agli agrumi</b> <i>Zitronensorbet oder Zitrusorbet</i> <i>Lemon sorbet or citrus sorbet</i>	€ 4.50
<b>Panna cotta alla fragola o frutti di bosco o cioccolato o caramello</b> <i>Panna cotta (Erbeeren oder Waldbeeren oder Schokolade oder Karamell)</i> <i>Panna cotta (strawberry or berries or chocolate or caramel)</i>	€ 5.00
<b>Crema catalana</b> <i>Katalanische Creme</i> <i>Catalan creme</i>	€ 5.00
<b>Tiramisù classic</b> <i>Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert)</i> <i>Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)</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 mit Erbeeren und Sahne</i> <i>Tart with Mascarpone cream and chocolate flakes or with strawberries and cream</i>	€ 6.00
<b>Semifreddo ai frutti rossi, con fili di cioccolato fondente su specchio di crema lime e zenzero</b> <i>Semifreddo mit Beerenfrüchten, mit dunklen Schokoladenfäden auf einem Spiegel aus Limettencreme und Ingwer</i> <i>Semifreddo with red fruits, with dark chocolate threads on lime cream and ginger</i>	€ 6,00
<b>Cheese cake con fragole al profumo di lime</b> <i>Cheese cake mit Erdbeeren mit Limettengeschmack</i> <i>Cheese cake with strawberries flavored with lime</i>	€ 6,00
<b>Gelato</b> <i>Eis</i> <i>Ice-cream</i>	€ 4,00
<b>Macedonia</b> <i>Obstsalat</i> <i>Fruit salad</i>	€ 4,00
<b>Sbrisolona tradizionale di Mantova alle mandorle con crema alla grappa e crema alla nocciola</b> <i>Traditionelle Mantua "Sbrisolona" mit Mandeln, Grappa-Creme und Haselnusscreme</i> <i>Traditional Mantua "Sbrisolona" with almonds, grappa cream and hazelnut cream</i>	€ 5.00
Coperto / Gedeck / Cover	€ 2,50



## VILLA CARIOLA

Hotel, Ristorante, Banchetti, Sale Meeting

Via Preele, 11 - Loc.tà Pazzon  
Caprino Veronese (Verona)  
Tel: +39 045 6250012  
info@villacariola.it

[www.villacariola.it](http://www.villacariola.it)



Follow  
us on  
Facebook

Villa Cariola  
[www.facebook.com/hotelvillacariola/](http://www.facebook.com/hotelvillacariola/)

SHARE YOUR REVIEW ON  
 **tripadvisor**<sup>®</sup>

Ristorante Villa Cariola