

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.

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

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*

€ 37,00

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

Tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi

*Lauwarm Oktopus Salat mit Kartoffeln, Tomaten und Kapern
Warm salad with potatoes, tomatoes and capers*

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*

€ 37,00

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, filetto di Branzino alla griglia, Capasanta gratinata, 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



€ 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-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

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen/Fish Appetizer

Tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi

€ 13,00

*Lauwarm Oktopus Salat mit Kartoffeln, Tomaten und Kapern
Warm salad with potatoes, tomatoes and capers*

Carpaccio di salmone su letto di verdure croccanti, con crostini al sesamo spuma di bufala affumicata e robiola al basilico

€ 15,00

*Lachscarpaccio auf auf einem Bett aus knackigem Gemüse mit Sesamcroutons
geräuchertes Büffelmousse und Robiola mit Basilikum
Carpaccio of salmon on a bed of crunchy vegetables, with sesame croutons
smoked buffalo mousse and robiola with basil*

Gran antipasto di mare

€ 22,00

*Cuore di capasanta gratinata su purea di patate al tartufo, code di mazzancolle croccanti,
tentacolo di piovra alla mediterranea, gamberone in manto di San Daniele flambato al Brandy,
carpaccio di salmone con pane al sesamo e riccioli burro*

Vorspeise des Meeres

*Jakobsmuschel-Herz gratiniert auf Trüffelkartoffelpüree, knusprige Schwänze, mediterraner Oktopus-Tentakel,
Garnele im San Daniele-Mantel gebraten mit Brandy, Lachs-Carpaccio mit Sesambrot und Butterlocken*

Great appetizer of the sea

*Scallop au gratin on truffle potatoes puree, crispy mazzancolle tails, Mediterranean octopus tentacle,
prawn in San Daniele cloak flambéed with Brandy, salmon carpaccio with sesame bread and butter curls*

Code di scampi e gamberoni reali fritte con crema di maionese al balsamico di Modena e pepe rosa

€ 15,00

*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 su letto di polentina morbida su frico di Grana € 13,00

*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** € 14,00

*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 € 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

*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 € 13,00

*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 € 13,00

*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 / € 22,00 / € 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** € 17,00
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** € 14,00
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 (minimo 2 persone)** € 17,00
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** € 15,00
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, zucchini e pomodorini Pachino** € 15,00
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 (minimo 2 persone)** € 17,00
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** € 14,00
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 (minimo 2 persone)** € 15,00
Risotto mit "Tastasal" (Schweinefleisch) und Valpolicella Wein (2 personen)
Risotto with "Tastasal" (meat of pork) and Valpolicella wine (2 people)
- Sedanini con barcaiola di verdure al profumo di zafferano** € 13,00
Sedanini (Art von Pasta) mit Safran und Gemüse
Sedanini (Kind of pasta) with saffron and vegetables

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*

Costata di manzo (500 gr)

€ 19.00

*Rumpsteack
Sirloin steack*

Medaglione di maialino con senape antica e salsa ai tre pepi

€ 15,00

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

Suprema di faraona farcita alle erbette di Provenza

€ 14,00

*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** € 17,00
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** € 17,00
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** € 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 mit Schalottencreme in Brandy flambiert
Filet of sea bass with a potato crust with cream of shallot flambéd 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, al ragù o all'olio extravergine di oliva** € 9,00
Nudel mit Tomatesauce oder mit Fleischsauce oder mit Olivenöl
Pasta with tomato sauce or with meat sauce or with olive oil
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte** € 10,00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites
Milanese veal chop (breaded) with French fried potatoes

CONTORNI

Beilagen / Side Dishes

Verdure miste alla griglia € 5,00
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 € 5,00
In Dampf gegarte Gemüse
Steamed vegetables

INSALATONE

Salate/Salads

Insalatona di Villa Cariola € 11,00

(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 € 11,00

(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 € 11,00

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



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



Follow
us on
Facebook

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