



## 1° Cena di Gala Tartufo del Baldo

Giovedì 30 Agosto 2018 | Ore 20.00 | Ristorante Villa Cariola

Il **Ristorante Villa Cariola**, in collaborazione con l'**Associazione Tartufai Veronesi Baldo Lessinia** e con il **Marchio del Baldo**, organizza una **Cena Gourmet di 5 portate** per degustare il **pregiato tartufo** e i **prodotti d'eccellenza tipici del Monte Baldo**, accompagnati da una verticale di vini in abbinamento.

Nell'affascinante cornice di un'antica Villa Veneta, potrete gustare un **Menu d'eccezione** proposto **ad un prezzo speciale**, in occasione dell'apertura della Festa del Tartufo Nero del Monte Baldo.

**EVENTO SU PRENOTAZIONE**



Promosso da:

Con il sostegno di:



**INFO E PRENOTAZIONI:**

**RISTORANTE VILLA CARIOLA: [info@villacariola.it](mailto:info@villacariola.it) | 045 6250012 | [www.villacariola.it](http://www.villacariola.it)**



## MENU

### Antipasti

Roselline di coppa con crema ai formaggi e scaglie di Tartufo nero del Baldo  
Mini quiche alle erbette di montagna  
Carne salà con scaglie di Monte Veronese fresco e Tartufo nero del Baldo  
Coppette di giardiniera  
Trilogia di formaggi  
Miele e marmellate di accompagnamento

*Birra Monte Baldo Naole*

*Bardolino Chiaretto Baldovino Az. Agricola Tenuta La Presa*

### Primi piatti

Risotto ai funghi di bosco su crema di Parmigiano al profumo di Tartufo nero del Baldo  
Tortelloni di ricotta e Tartufo nero del Baldo al burro fuso con scaglie di Tartufo

*San Verolo IGT Bianco Veneto Cantine Gentili*

*IGT Rosso Verona Rico Az. Agricola Bronzo*

### Secondo piatto

Tagliata di Manzo con fondo di cottura al Tartufo nero del Baldo e contorni  
Patata duchessa e pomodoro gratin

*Terre Rosse Az. Agricola Vinicio Bronzo*

### Dessert

Semifreddo ai frutti rossi su specchio di vaniglia e zenzero  
Ciliegie sotto spirito

*Passito bianco IGT Veneto Az. Agricola Vinicio Bronzo*

*Spumante Metodo Classico Qveé Serena Az. Agricola Tenuta La Presa*

Caffè

Acqua gasata e naturale

**1° Cena di Gala Tartufo del Baldo:**  
**€ 55,00 a persona**

### INFO E PRENOTAZIONI:

RISTORANTE VILLA CARIOLA: [info@villacariola.it](mailto:info@villacariola.it) | 0456250012 | [www.villacariola.it](http://www.villacariola.it)