

RISTORANTE
CVILLA
CARIOLA



Il nostro Ristorante è aperto tutti i giorni dal 28 Marzo 2019 al 13 Ottobre 2019

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

The restaurant is open every day from 28 March 2019 to 13 October 2019

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

Das Restaurant ist ab den 28. März 2019 bis 13 Oktober 2019 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 | 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 gamberi e zucchine trifolate al profumo di limone

*Caserecce mit Krabben und Zucchini mit Zitroneduft
Egg pasta caserecce with prawns and courgettes with lemon-scented*

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, filetto di Orata 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, Goldbrasse Filet 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 Gilthead seabream fillet, Scallops au gratin, Sea bass grilled fillet, 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

€ 57,00

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 Starters

- 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
- Insalatina 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
- Millefoglie di salmone e Robiola al profumo di erba cipollina** € 14,00
Millefeuille vom Lachs und Robiola mit Schnittlauchduft
Salmon und Robiola millefeuille with chives-scented
- 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 Starters

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

€ 13,00

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

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

€ 14,00

Gran antipasto del Baldo

(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)

€ 22,00

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

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

€ 13,00

Burrata di bufala con crudo di Parma e pomodorini datterini

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

€ 13,00

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 gamberi e zucchine trifolate al profumo di limone** € 15,00
Caserecce mit Krabben und Zucchini mit Zitroneduft
Egg pasta caserecce with prawns and courgettes with lemon-scented
- 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 guanciaie di vitello "confit" cotto nel latte e salvia, al profumo di tartufo nero del Baldo e scaglie di Asiago** € 15,00
Maccheroncini mit Kalbsbacke "confit" in Milch und Salbei, mit schwarzem Trüffel aromatisiert und Asiago-Flocken
Macaroni with veal cheek "confit" in milk and sage, with black truffle-scented and Asiago flakes

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleisch Hauptspeise / Main courses of Meat

- Pregiata costata di scottona scaligera alla griglia (500 gr)** € 23.00
Scottona Rippe vom Grill
Grilled heifer steak
- TAGLIATA DI MANZO** € 17.00
con rucola e Grana
Rindfleisch mit Rauke und Grana Käse
Sliced beef with rocket and Grana cheese
- 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 (250 gr)** € 22.00
alla griglia
Gegrilltes Rinderfilet
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 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** € 16,00
Schweinsmedaillon mit Senf und drei Pfeffer Sauce
Pork medallion with mustard and three peppers sauce
- Suprema di faraona farcita alle erbette di Provenza** € 15,00
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** € 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
- Filetto di orata alla Mediterranea in cartoccio (500 gr)** € 23,00
Goldbrasse Filet aus Mittelmeer in Folie gebacken
Mediterranean Gilthead seabream fillet baked in foil
- 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** € 20,00
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)** € 27,00
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

Gemischtes gegrillte Gemüse
Mixed grilled vegetables

€ 5,00

Patate fritte

Pommes frites
French fries

€ 4,00

Patate al forno

Ofenkartoffeln
Baked potatoes

€ 4,00

Insalata mista piccola/grande

Gemischter Salat klein oder gross
Mixed salad small or big

€ 5,00 / € 8,00

Verdure cotte al vapore

Gedämpft Gemüse
Steam cooked vegetables

€ 5,00

INSALATONE

Salate / Salads

Insalatona di Villa Cariola

(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)

€ 12,00

Insalatona Mediterranea

(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)

€ 12,00

Insalatona Contadina

(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)

€ 12,00

DESSERT

Carpaccio di ananas marinato al pepe rosa e anice stellato <i>Ananas-Carpaccio in rosa Pfeffer und Sternanis mariniert</i> <i>Pineapple carpaccio in pink pepper and star anise marinated</i>	€ 5,00
Sorbetto al limone o agli agrumi <i>Zitronensorbet oder Zitrusorbet</i> <i>Lemon sorbet or citrus sorbet</i>	€ 4.50
Panna cotta alla fragola o frutti di bosco o cioccolato o caramello <i>Panna cotta (Erbeeren oder Waldbeeren oder Schokolade oder Karamell)</i> <i>Panna cotta (strawberry or berries or chocolate or caramel)</i>	€ 5.00
Crema catalana <i>Katalanische Creme</i> <i>Catalan creme</i>	€ 5.00
Tiramisù classic <i>Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert)</i> <i>Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)</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 mit Erbeeren und Sahne</i> <i>Tart with Mascarpone cream and chocolate flakes or with strawberries and cream</i>	€ 6.00
Semifreddo ai frutti rossi con fili di cioccolato fondente su specchio di crema lime e zenzero <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
Cheese cake con fragole al profumo di lime <i>Cheese cake mit Erdbeeren mit Limettengeschmack</i> <i>Cheese cake with strawberries flavored with lime</i>	€ 6,00
Gelato <i>Eis</i> <i>Ice-cream</i>	€ 4,00
Macedonia <i>Obstsalat</i> <i>Fruit salad</i>	€ 4,00
Sbrisolona tradizionale di Mantova alle mandorle con crema alla grappa e crema alla nocciola <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

Località Preele, 11
Caprino Veronese (Verona)
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