



Dopo il grande successo delle scorse edizioni
Domenica 22 ottobre 2023
si terrà la 2a Cena di Gala del Tartufo Nero con
degustazione di Spumante Ferrari, durante l'aperitivo.

Villa Cariola vi aspetta, tra le incantevoli colline del
Lago di Garda, a 25 minuti da Verona,
con un menù d'eccezione di 5 portate
interamente dedicato al pregiato Tartufo Nero

PROGRAMMA DELLA SERATA

in collaborazione con

dalle 19.30 alle 20.30:
APERITIVO DI BENVENUTO
dalle 20.30: CENA SERVITA





MENÙ DELLA SERATA

**Brindisi di Benvenuto con Spumante Ferrari
con selezione di antipasti di terra e di mare**

Show Cooking di Code di gambero flambate
Roselline di bresaola farcite con spuma di tartufo nero
Cotechino con pearà al tartufo nero
Petalì di vitello con salsa tonnata su insalatina gentile
Pesce spada affumicato con spuma di formaggio, pomodoro secco e miele
Insalatina di polipo con olive taggiasche, al profumo di basilico ligure
Morbido di coda di rospo su patate al tartufo nero
Caprese rivisitata con mozzarella di bufala,
confit di pomodori e pesto ligure
Mini quiche con funghi e tartufo nero
Strudel di verdure
Couscous con zafferano e verdure

PRIMI PIATTI

Risotto con capesante, scampi e tartufo nero

Maccheroncini trafiletti in bronzo con ragù bianco di vitello,
funghi di bosco e tartufo nero

SECONDO PIATTO

Tagliata di Manzo agli aromi dell'orto e tartufo nero

Contorni di Stagione

DESSERT

Tortino al cioccolato con il cuore caldo
su specchio di crema di vaniglia e frutti rossi

Caffè

Acqua gasata e naturale
vini alla carta (esclusi)

65,00 EURO A PERSONA

EVENTO SU PRENOTAZIONE

INFO@VILLACARIOLA.IT - 045 6250012 (anche WhatsApp)

