



Ristorante

VILLA CARIOLA

Il nostro Ristorante è aperto dal 8 aprile al 1 novembre 2023

dalle ore 12.30 alle 15.00

e dalle ore 18.30 alle 22.00

The restaurant is open from April 8 to November 1 2023

from 12.30 am to 3.00 pm

and from 6.30 pm to 10 pm

Das Restaurant ist täglich vom 8. April bis 1. November 2023 geöffnet

von 12.30 bis 15.00

und von 18.30 bis 22.00

Il nostro Staff è a vostra disposizione per formulare proposte di menu su misura per i vostri eventi speciali, come compleanni, matrimoni, anniversari, battesimi, comunioni o per i vostri eventi aziendali.

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen zur Verfügung um Menüvorschläge für besondere Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Taufen, Kommunionen oder für Ihre Firmenveranstaltungen anzubieten.

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 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.

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 Zulieferer 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

Boutique Hotel, esclusivo ristorante, piscina, matrimoni, meeting e cene di gala tra le colline del Lago di Garda.

Località Preele, 11

Caprino Veronese (VR)

+39 045 6250012

info@villacariola.it | www.villacariola.it

ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen / Fish Starters

Trota in salsa alla gardesana con polentina

€ 19

Forelle mit Soße nach Garda-Art mit Polenta

Trout in Lake Garda sauce with fine creamy polenta

Selezione crudité di mare dello chef

€ 5 al pezzo

(ostriche, scampi, gamberi rossi, tartar, carpaccio)

Vom Küchenchef ausgewählte rohe Meeresspezialitäten

€ 5 pro Stück

(Austern, Scampi, rote Garnelen, Tartar, Carpaccio)

Chef's Selection of raw sea specialities

€ 5 per piece

(oysters, prawns, red shrimps, tartar, carpaccio)

Gran antipasto di Mare

€ 29

(capasanta gratinata, carpaccio di salmone marinato, trota in salsa alla gardesana con polentina, code di scampi croccanti)

Große Fisch Vorspeise

(Jakobsmuschel gratiniert, mariniertes Lachs Carpaccio,

Forelle mit Soße nach Garda-Art mit Polenta, knusprige Scampi-Schwänze)

Fish great starter

(Scallop au gratin, marinated salmon Carpaccio, Trout in Lake Garda sauce with fine creamy polenta, crispy scampi tails)

Code di scampi e gamberoni reali fritti con salsa di maionese al balsamico € 19 tradizionale di Modena e pepe rosa

Frittierte Scampi und Riesengarnelen mit Balsamicoessig aus Modena,
rosa Pfeffer und Mayonnaise Soße

Fried scampi and king prawns tails with mayonnaise sauce scented
with balsamic vinegar and pink pepper

Tartare di tonno al profumo di pompelmo rosa e frutti rossi

€ 22

Thunfischtartar

Tuna tartare

Carpaccio di salmone marinato su letto di finocchio croccante al profumo € 19 d'arancia

Mariniertes Lachs Carpaccio auf krokanten Fenchelbett mit Orangenaroma

Marinated salmon Carpaccio set on crispy fennel with orange scent

ANTIPASTI DI CARNE

Fleisch Vorspeisen / Meat Starters

Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di caprino con tartufo nero della Lessinia € 21

Fleisch Carpaccio aus Trient mit Ziegenkäsemousse und schwarzem Trüffel aus Lessinia

Salted meat carpaccio with goat cheese mousse flavored with black truffle from Lessinia

Fagottino di Monte Veronese e funghi di bosco € 19

Fagottino mit „Monte Veronese“ Käse und Waldpilze

Fagottino with „Monte Veronese“ cheese and forest mushroom

Tartare di Fassona piemontese accompagnata con selezione di aromi a vostro piacimento € 19

Rindfleisch Tartar aus dem Piemont mit Aromen nach Ihrem Geschmack

Piedmontese Fassona Beef Tartare accompanied by a selection of aromas of your choice

Gran antipasto del Baldo € 29
(carpaccio di carne salà alla Trentina con mousse di caprino profumato al tartufo nero della Lessinia, fagottino di Monte Veronese e funghi di bosco, roselline di bresaola con mousse di formaggi ed erba cipollina)

Große Vorspeise des Baldos

(Fleisch Carpaccio aus Trient mit Ziegenkäsemousse aromatisiert mit schwarzem Trüffel aus Lessinia; Fagottino mit „Monte Veronese“ Käse und Waldpilze; Bresaola mit Käse-Mousse und Schnittlauch)

Baldo great starter

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

Millefoglie di melanzane alla Parmigiana e pesto leggero € 18

Millefeuille von Aubergine Parmigiana mit leichtem Pesto

Eggplant Parmesan Millefeuille with light pesto

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, burrata campana e pane carasau € 19

Parmaschinken, Burrata, Carasau-Brot

Parma ham, burrata, carasau bread

Tagliere di salumi e formaggi misti (1 persona / 2 persone) € 15 / € 29

Gemischte Aufschnittplatte mit Salami und Käse (1 Person / 2 Personen)

Cured meat and mixed cheeses plate (1 person / 2 people)

PRIMI PIATTI

Erste Gerichte / First courses

- Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale** € 23
Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch Tagliolini egg
pasta with scallops and crabmeat
- Ravioli al nero di seppia, ripieni al branzino con burro al basilico** € 21
schwarze Ravioli mit Wolfsbarsch gefüllt auf Basilikum-Butter
Sea bass ravioli with black puff pastry with basil butter
- Ravioli al salmone affumicato e finocchio selvatico con burro agli agrumi** €21
Ravioli gefüllt mit geräuchertem Lachs, Fenchel auf Zitrusfrüchte Butter
Ravioli filled with smoked salmon, fennel on citrus fruits butter
- Spaghetti con vongole, gamberi e bottarga** € 22
Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen und Bottarga
Spaghetti with clams, prawns and bottarga
- Risotto agli asparagi e mascarpone e scaglie di Monte Veronese (minimo 2 persone)** € 19
Spargelrisotto mit Mascarpone und „Monte Veronese“ Käse Späne
Risotto with asparagus and mascarpone and thin „Monte Veronese“ cheese slices
- Maccheroncini con guanciale di vitello confit, al profumo di tartufo nero del Baldo e funghi** € 21
Maccheroncini mit kofierter Kalbsbacke und Pilzen, aromatisiert mit schwarzem Trüffel
Macaroni with veal cheek "cofit", with black truffle and mushrooms
- Gnocchetti artigianali con formaggi di malga e tartufo nero** € 20
Gnocchi mit Bergkäse und schwarzem Trüffel
Gnocchi with mountain cheese and truffle

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleisch Hauptspeisen / Main courses of Meat

Fiorentina da 1/1,5 kg

“Fiorentina” Rindersteak

“Fiorentina” beef steak

€ 7 / etto

€ 7 / hektogramm

€ 7 / hectogram

Cowboy steak (700 gr)

Cowboy steak wom grill

Cowboy steak

€ 7 / etto

€ 7 / hektogramm

€ 7 / hectogram

Tagliata di manzo con rucola e Grana

Rindfleisch mit streifen Rucola und Grana Käse

Sliced beef with rocket and Grana cheese

€ 22

Rollè di faraona farcita con demi-glace al miele e cipolle candite

Perlhuhn gefüllt mit Honig Halbglace und kandierten Zwiebeln

Guinea fowl stuffed honey with demi-glace and candied onions

€ 20

Filetto di manzo (220 g)

alla griglia

gegrilltes Rinderfilet

Grilled fillet of beef

€ 26

al pepe verde

Rindefilet mit grünem Pfeffer

Filet of beef with green pepper

€ 26

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

€ 26

al vino Valpolicella

Rinderfilet mit “Valpolicella” Rotweinsoße

Filet of beef with “Valpolicella” Wine sauce

€ 26

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fisch Hauptspeisen / Main courses of Fish

Pescato del giorno (branzino al sale o rombo alla mediterranea)	€ 7/etto
Fang des Tages (Seebarsch mit Salz und Steinbutt nach mediterraner Art)	€ 7/hektogramm
Catch of the day (sea bass with salt and Mediterranean-style turbot fish)	€ 7/ectogram
Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti	€ 22
Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüwestreifen	
Fried fish with crispy slices vegetables filangè	
Trancetti di ombrina alla Mediterranea	€ 23
Schattenfisch Scheiben im Mediterranen Stil in der Folie gebacken	
Slices gilthead seabream baked in foil in Mediterranean style	
Grigliata mista (minimo 2 persone)	€ 29
(tonno, calamaro, gambero, scampi e filetto di branzino)	a persona
gemischte Fisch Grillplatte (mindestens 2 Personen)	pro person
(Thunfisch, Tintenfisch, Scampi, Garnelen und Wolfsbarschfilet)	per person
Mixed grill (minimum 2 person)	
(tuna, squid, shrimp, prawn and sea bass fillet)	
Tagliata di tonno con rucola, pomodorini e lamelle di mandorle	€ 25
Thunfischsteak mit Rucola, Kirschtomaten und Mandelblättchen	
Tuna steak with rocket, cherry tomatoes and almond flakes	
Fazzoletto di branzino con crema allo scalogno, filangè di patate croccanti	€ 23
Wolfsbarschfilet auf Schalottencreme mit knusprigen Kartoffelstreifen	
Sea bass filet with shallot cream and crispy potato slices	

MENU BABY

Pasta al pomodoro	€ 10
Nudeln mit Tomatensoße	
Pasta with tomato sauce	
Cotoletta alla milanese con patatine fritte	€ 15
Wiener Schnitzel mit Pommes frites	
Milanese veal chop (breaded) with french fries	
Pizza Margherita gourmet	€ 10
Gourmet-Margherita-Pizza	
Gourmet Margherita pizza	
Pizza gourmet con burrata, Crudo di Parma e pomodorini confit	€ 15
Pizza mit Burrata, Rohschinken von Parma und konfierte Tomaten	
Pizza with burrata mozzarella, raw of Parma and confit tomatoes	

CONTORNI

Beilagen / Side Dishes

Verdure miste alla griglia gemischtes gegrilltes Gemüse Mixed grilled vegetables	€ 6
Patate fritte Pommes frites French fries	€ 6
Patate al forno Ofenkartoffeln Baked potatoes	€ 6
Insalata mista piccola / grande gemischter Salat klein oder gross Mixed salad small or big	€ 6 / € 10
Verdure cotte al vapore gedämpftes Gemüse Steam cooked vegetables	€ 6

INSALATONE

Salate / Salads

Insalatona Estate (insalata verde, carote, mais, rucola, pomodori, salmone, ananas) (grüner Salat, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Lachs, Ananas) (green salad, carrot, corn, rocket, tomatoes, salmon, pineapple)	€ 15
Insalatona Mediterranea (insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, capperi, olive, gamberi e mozzarella) (grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Kapern, Oliven, Garnelen und Mozzarella) (green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, capers, olives, prawns and mozzarella)	€ 15
Insalatona Contadina (insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, pollo, cetrioli) (grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Hühnchen, Gurken) (green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, chicken, cucumber)	€ 15

DESSERT

Süßspeisen / Desserts

Carpaccio di ananas	€ 5
Ananas Carpaccio	
Pineapple carpaccio	
Sorbetto al limone o agli agrumi	€ 4
Zitronensorbet oder Zitrusfrüchtesorbet	
Lemon sorbet or citrus sorbet	
Tiramisù classico	€ 7
Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert)	
Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)	
Semifreddo ai frutti rossi con fili di cioccolato fondente su specchio di crema lime e zenzero	€ 7
halbgefrorenes mit roten fruchten, dunklen Schokoladenfäden auf einem Spiegel aus Limettencreme und Ingwer	
Semifreddo with red fruits, with dark chocolate threads on lime cream and ginger	
Cheesecake con fragole al profumo di lime	€ 7
Cheesecake mit Erdbeeren und Limetten Aroma	
Cheesecake with strawberries flavored with lime	
Torta di rose tiepida con crema inglese al limone	€ 6
lauwarmer Rosenkuchen mit englischer Zitronencreme	
Lukewarm rose cake with English lemon cream	
Cestino di mandorle con gelato al rosmarino e bacon croccante	€ 7
Mandelkörbchen mit Rosmarineis und knusprigem Speck	
Basket of almonds with rosemary ice cream and crunchy bacon	
Crema catalana	€ 7
Katalanische Creme	
Catalan creme	

PROPOSTE PER ACCOMPAGNARE I NOSTRI DESSERT

Weine für Desserts / Wine for desserts

		
Franciacorta Contadi Castaldi	€ 8	€ 39/750 ml
Spumante Ferrari Maximum	€ 8	€ 39/750 ml
Spumante Astoria	€ 4	€ 29/750 ml
Moscato Riondo	€ 5	€ 23/750 ml
Recioto Bianco di Soave	€ 7	€ 29/500 ml
Coperto / Gedeck / Cover		€ 3.50



VILLA CARIOLA

Boutique Hotel, esclusivo ristorante, piscina, matrimoni,
meeting e cene di gala tra le colline del Lago di Garda.

Località Preele, 11
Caprino Veronese (VR)
+39 045 6250012
info@villacariola.it | www.villacariola.it

