



# Oster Menü

Sonntag, 20. April 2025

## PROGRAMM

12:30 - 13:15 Großes Buffet auf der Terrasse (Weine inbegriffen)  
1:15 - 3:30 pm 4 courses served menu

**Infos und Buchung:**

+39 045 6250012 - [info@villacariola.it](mailto:info@villacariola.it)



# Großes Buffet mit Vorspeisen

## ECKE FÜR GEBRATENES ESSEN

Salbeipfannkuchen mit Prosecco aus Valdobbiadene

"Stick" von knusprigen Gemüse

Schwanz der goldenen Garnele

Arancini von Reis, Oliven ascolane, Mozzarelline-Brot

Fleischbissen mit Sesam, Mohn, Klassiker

## FINGERFOOD



Tintenfischsalat mit Taggiasca-Oliven, duftend mit ligurischem Basilikum

Barchetta di brisé mit Spargel und Lachscrème

Barchetta di brisé mit Fenchelcreme und geräuchertem Marlin

Lammzartheit und Polenta-Würfel

Roselline von bresaola mit mimosa-ai

Semilune aus hartgekochten Eiern mit Limettenmayonnaise und Sardellen

Mini Quiches mit Pilzen und schwarzem Trüffel

Gemüsesmoke

Focacce mit Salz, Oliven und Cherrytomaten

Begleitet von:

Valdobbiadene Sekt, Rosè chiacreto

und alkoholfreie Cocktails

(im Preis inbegriffen)



# Serviertes Menü



## VORSPEISEN

Risotto mit Spargel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Mascarpone  
Tortelloni mit Amarone sfoglia mit geschmortem Lamm  
und Haselnussbutter

## HAUPTGERICHT

Turret von Kalbsfilet in Speck mit Pilzen,  
begleitet von saisonalen Beilagen

## DESSERT

Osterparfait mit dunklen Schokoladengarn  
und Sahne aus roten Früchten

**Preis: 69 € pro Person**  
Ohne Weine (à la carte)



## Infos und Buchung:

+39 045 6250012 - [info@villacariola.it](mailto:info@villacariola.it)

