



Pranzo di Pasqua

**DOMENICA
5 APRILE 2026**

PROGRAMMA

12:30 - 13:15 Gran buffet in terrazza (vini inclusi)

13:15 - 15:30 Menù servito di 4 portate

INFO E PRENOTAZIONI

info@villacariola.it | +39 045 6250012

Gran buffet di antipasti

ANGOLO DEI FRITTI

Frittelle di salvia con Prosecco di Valdobbiadene

"Stick" di verdure croccanti

Code di gambero dorate

Arancini di riso, olive ascolane, mozzarelline panate

Bocconcini di carne con semi di sesamo, semi di papavero, classici

FINGER FOOD

Insalatina di polipo con olive taggiasche, al profumo di basilico ligure

Barchetta di brisé con crema di asparagi e salmone

Barchetta di brisé con crema di finocchietto e marlin affumicato

Morbido di agnello e cubetti di polenta grigliata

Roselline di bresaola con uovo mimosa

Semilune di uova sode con maionese al lime e acciughe

Mini quiche con funghi e tartufo nero

Strudel di verdure

Focacce al sale grosso, alle olive e ai pomodorini

Accompagnati da:

Spumante Valdobbiadene, Chiaretto Rosè

e Cocktail analcolici

(inclusi nel prezzo)

Menù servito

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi mantecato al mascarpone
con salmone e gamberoni reali

Tortelloni con sfoglia all'amarone al brasato di agnello
con burro nocciola

SECONDO PIATTO

Tagliata di manzo con demi-glace al tartufo nero del Baldo,
accompagnata da contorni di stagione

DESSERT

Parfait alla colomba pasquale con fili di cioccolato fondente
su specchio di crema al passion fruit e zenzero

Prezzo: 69 € a persona
Vini esclusi (alla carta)



Info e prenotazioni:
045 6250012 - info@villacariola.it