

RISTORANTE
CVILLA
CARIOLA



Il nostro Ristorante è aperto dal 30 Maggio all'11 Ottobre 2020

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

The restaurant is open from May 30 to 11 October 11 2020

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

Das Restaurant ist täglich vom 30. Mai bis 11. Oktober 2020 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 products

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 À LA CARTE

ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen / Fish Starters

Tentacoli di piovra su timballino di patate, olive taggiasche e sedano croccante € 12,00
Tentakeln von Oktopus auf einem Timbale von Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und knuspriger Sellerie
Octopus tentacles on a timbale of potatoes, Taggiasca olives and crunchy celery

Gran antipasto di Mare € 29,00
(capasanta gratinata, carpaccio di salmone affumicato con crostino di pane e burro, tentacoli di piovra su timballino di patate, olive taggiasche e sedano croccante tartare di tonno al lime, code di scampi croccanti)

Große Vorspeise vom Fisch
(Jakobsmuschel gratiniert, Lachs-Carpaccio mit Brot und Butter, Tentakeln von Oktopus auf einem Timbale von Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und knuspriger Sellerie, Limetten-Thunfisch-Tartar, knusprige Garnelenschwänze)

Fish great starter
(Scallop au gratin, salmon carpaccio with bread and butter, octopus tentacles on a timbale of potatoes, Taggiasca olives and crunchy celery, lime tuna tartare, crispy prawn tails)

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

Tartare di tonno € 17,00
Thunfischtatar
Tuna tartare

ANTIPASTI DI CARNE

Fleisch Vorspeisen / Meat Starters

Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di caprino profumato al tartufo nero della Lessinia € 14,00

*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*

Gran antipasto del Baldo € 22,00

(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 mit Schwarzen Trüffeln aus Lessinia aromatisiert; Waldpilze auf Monte Veronese 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 Monte Veronese cheese; bresaola with cheese mousse and chives)

Millefoglie di melanzane alla Parmigiana e pesto leggero € 13,00

*Millefeuille von Aubergine Parmigiana mit leichtem Pesto
Eggplant Parmesan Millefeuille with light pesto*

Crudo di Parma, burrata, pane carasau € 13,00

*Parmaschinken, Burrata, Carasau-Brot
Parma ham, burrata, carasau bread*

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
- Ravioli al nero di seppia, ripieni al branzino con burro al basilico** € 16,00
Wolfsbarschravioli mit schwarzem Blätterteig mit Basilikumbutter
Sea bass ravioli with black puff pastry with basil butter
- Spaghetti con vongole, gamberi e bottarga** € 17,00
Spaghetti mit Muscheln, Garnelen und Bottarga
Spaghetti with clams, prawns and bottarga
- 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 guanciale di vitello confit cotto in latte e salvia, al profumo di tartufo nero del Baldo e scaglie di Asiago** € 14,00
Maccheroncini mit Kalbsbacke "confit" in Milch und Salbei, mit Trüffel aromatisiert und Asiago-Flocken
Macaroni with veal cheek "confit" in milk and sage, with black truffle-scented and Asiago flakes
- Ravioli al Monte Veronese in sfoglia di Amarone saltati con burro agli agrumi e maggiorana** € 15,00
Monte Veronese Ravioli in Amarone-Blätterteig, mit Zitrusbutter und Majoran
Monte Veronese ravioli in Amarone puff pastry sautéed with citrus butter and marjoram
- Caserecce con tonno, pomodorini e mentuccia** € 17,00
Caserecce mit Thunfisch, Kirschtomaten und Minze
Caserecce with tuna, cherry tomatoes and mint
- Gnocchetti verdi con Gorgonzola e noci** € 15,00
Grüne Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen
Green gnocchi with gorgonzola and walnuts
- con aggiunta di scaglie di tartufo nero con supplemento di € 5,00**
mit dem Zusatz von schwarzen Trüffelflocken mit einem Zuschlag von € 5,00
with the addition of black truffle flakes with a supplement of € 5,00

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 Picanha al rosmarino e sale grosso

€ 17.00

Geschnittene Picanha mit Rosmarin und Salz

Sliced Picanha with rosemary and salt

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

Suprema di faraona farcita alle erbe di Provenza

€ 15,00

Perlhuhn 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

Trancetti di ombrina in cartoccio alla Mediterranea € 23,00
Scheiben Goldbrasse im Mediterranen Stil in der Folie gebacken
Slices gilthead seabream baked in foil in Mediterranean style

Grigliata mista (minimo 2 persone): (a persona/ pro Person/ per person) € 27.00

tonno, calamaro, gambero, scampo e filetto di branzino

Mixed Grill (mindestens 2 Personen):

Thunfisch, Tintenfisch, Scampi, Garnelen und Wolfsbarschfilet

Mixed grill (minimum 2 person):

tuna, squid, shrimp, prawn and sea bass fillet

Tagliata di tonno con rucola, pomodorini e lamelle di mandorle € 22.00

Thunfischsteak mit Rucola, Kirschtomaten und Mandelblättchen

Tuna steak with rocket, cherry tomatoes and almond flakes

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 fries

Pizza Margherita Gourmet € 10,00

Gourmet-Margherita-Pizza

Gourmet Margherita pizza

Pizza Gourmet con burrata, crudo di Parma 12 mesi e pomodorini confit € 10,00

Pizza mit Burrata Mozzarella, roher Schinken von Parma abgelagert 12 Monate und konfit-Tomaten

Pizza with burrata mozzarella, raw of Parma 12 months and confit tomatoes

CONTORNI

Beilagen /Side Dishes

Verdure miste alla griglia

Gemischte 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

Gedämpfte Gemüse
Steam cooked vegetables

€ 5,00

INSALATONE

Salate/Salads

Insalatona 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** € 5,00
Ananas-Carpaccio in rosa Pfeffer und Sternanis mariniert
Pineapple carpaccio marinated in pink pepper and star anise
- Sorbetto al limone o agli agrumi** € 4,50
Zitronensorbet oder Zitrusfrüchtesorbet
Lemon sorbet or citrus sorbet
- Tiramisù classico** € 5,00
Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert)
Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)
- Torretta alla vaniglia con cuore di fragola e coulis ai frutti di bosco** € 6,00
Vanille-Turm mit Erdbeerherz und Beeren-Coulis
Vanilla turret with strawberry heart and berries coulis
- Parfait al cioccolato con cocco e meringa** € 6,00
Schokoladenparfait mit Kokosnuss und Baiser
Chocolate parfait with coconut and meringue
- Semifreddo ai frutti rossi con fili di cioccolato fondente su specchio di crema lime e zenzero** € 6,00
Semifreddo mit Beerenfrüchten, mit 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** € 6,00
Cheesecake mit Erdbeeren mit Limettengeschmack
Cheesecake with strawberries flavored with lime



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



Ristorante Villa Cariola