

# MENU



RISTORANTE

# VILLANOVA

*Wine & food experience in Custoza*





# ANTIPASTI

Noci di capasanta al burro di cacao  
*fondente di finocchio, spuma di caprino di Montegalda*  
€ 18,00

Tartare di gambero rosso di Sicilia  
*vellutata di patate fumé, sapori e colori nelle diverse consistenze*  
€ 18,00

Battuta di Fassona piemontese  
*con ovetto croccante, sabbia di acciughe e capperi di Pantelleria disidratato*  
€ 16,00

Controfiletto di cinghialeto  
*su crema di cavolfiore e tartufo nero*  
€ 16,00

Il culatello di Spigaroli  
*con la nostra giardiniera in agrodolce*  
€ 20,00

Cotechino e i suoi pop-corn di maiale  
*lenticchie beluga e gocce di salsa verde*  
€ 15,00

---

Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze.  
Pane e grissini con lievito naturale | Coperto e Servizio € 3,00



# PRIMI

Tagliolino all'uovo e burro salato di Normandia  
*con tartufo nero del Baldo*

€ 18,00

Fusillone di Gragnano  
*pesto cremoso di pistacchi di Bronte, seppia di porto Santo Spirito e bottarga*

€ 16,00

Riso acquerello  
*mantecato con zucca, salsiccia dolce di Brà, amaretto e perle di aceto balsamico*  
(servito min. per due persone) | € 16,00

Gnocco di patate e castagne  
*su bue brasato piemontese e nocciole delle Langhe*

€ 16,00

Tortellone 30 tuorli in farcia di pastisada di musso  
*con gocce di sedano rapa di Verona*

€ 16,00

Crema di fagiolo rosso di Boves  
*cozze, bocconcini di branzino e calamarata di Gragnano*

€ 16,00

---

Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze.  
Pane e grissini con lievito naturale | Coperto e Servizio € 3,00



# SECONDI

Trancio di baccalà morro selezione "Rafols" alla vicentina  
*con guazzetto al the nero affumicato*

€ 20,00

Guancialino di manzo  
*brasato all'Amarone su crema soffice di patate*

€ 18,00

Maialino umbro  
*cotto allo spiedo con gelato al rafano e salsa leggera alla senape*

€ 18,00

Controfiletto di cervo  
*scottato con salsa al profumo di "sgnapa" e mirilli freschi*

€ 18,00

Idea di ossobuco alla milanese  
*bocconcini di filetto di vitello, il suo osso, salsa gremolada e crema di riso allo zafferano*

€ 18,00

Costolette di agnello  
*con salsa leggera alle acciughe del Cantabrico e polvere di olive taggiasche*

€ 18,00

Selezione di formaggi stagionati e semi-stagionati, *confetture e mostarde di nostra produzione*

€ 12,00 cinque tipologie | € 16,00 otto tipologie

---

Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze.  
Pane e grissini con lievito naturale | Coperto e Servizio € 3,00



## MENU DEGUSTAZIONE

### LA TRADIZIONE E L'INNOVAZIONE

Lo chef Gianluca Da Rin Perette reinterpreta la tradizione

€ 65,00 | sei assaggi

### IL MARE A MANO LIBERA

€ 55,00 | cinque assaggi

### LA TERRA A MANO LIBERA

€ 50,00 | cinque assaggi

---

Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze.  
Pane e grissini con lievito naturale | Coperto e Servizio € 3,00



# DESSERT

Torta delle rose con zabaione al marsala

€ 8,00

Bignolata mantovana in trasparenza

€ 8,00

Torta di mele calda con panna e miele

€ 8,00

Sacher scomposta in versione autunnale

€ 8,00

Cupola di cioccolato fondente con cuore di arancia e salsa al Grand Marnier

€ 8,00

L'innovazione del semifreddo all'amaretto

€ 8,00

I Macaron

€ 10,00



COUNTRY HOUSE  
**CASINO DI CACCIA**  
NOBILE RESIDENZA DI CAMPAGNA