

# MENU



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



RISTORANTE  
**VILLANOVA**  
*Wine & food experience in Custoza*

**Benvenuti al Casino di Caccia,  
Nobile Residenza del '700 immersa  
nei vigneti delle colline di Custoza.**

La cucina del Ristorante è guidata dal nostro Chef Gianluca Da Rin Perette che mette a disposizione il suo talento per curare ogni dettaglio della vostra esperienza culinaria, con un menù in grado di esaltare la cucina tradizionale e l'innovazione creativa.

Concedetevi una passeggiata nel Parco privato della Residenza, tra ulivi secolari e essenze di pregio, per respirare l'atmosfera e il fascino del territorio, oppure cercate ristoro nella piscina dotata di vasca idromassaggio, immersa nella natura delle colline moreniche.

Vi invitiamo a scoprire le suite della Residenza, arredate con mobili di vero antiquariato e dove trascorrere suggestive notti d'altri tempi seppur provvisti di ogni comfort moderno.

Il Casino di Caccia è una location ideale per i vostri eventi. La nostra Residenza è una naturale cornice da sogno per il vostro Matrimonio e qualsivoglia ricorrenza, anche in occasione di eventi aziendali, mettendo a disposizione dei nostri ospiti anche l'ampia sala meeting.

*La famiglia Bresaola vi augura  
una buona permanenza e vi offre  
un originale entrée di benvenuto.*

**Welcome to Casino di Caccia,  
a noble Residence dating back to the  
1700s immersed in the vineyards  
of the Custoza hills.**

The Restaurant kitchen is run by our chef Gianluca Da Rin Perette, who with his talent takes care of each and every detail of your culinary experience, with a menu that exalts traditional cuisine and creative innovation.

Enjoy a walk in the Residence's private Park, amidst the ancient olive trees and fine essences, to breathe in the atmosphere and charm of the land, or seek refreshment in the swimming pool with jacuzzi immersed in the natural splendour of the morainic hills.

We invite you to discover the Residence suite furnished with authentic antiques, where you will spend suggestive nights from yesteryear but with all of today's modern comforts.

The Casino di Caccia is the ideal location for your events. Our Residence is a marvellous setting for your wedding and anniversaries and is also perfect for company events, thanks to the spacious meeting room available to our guests.

*The Bresaola family wishes you  
a wonderful stay and would like  
to offer you an original welcome entrée.*



# PERCORSI DEGUSTAZIONI

## *Tasting courses*

### **LA TRADIZIONE E L'INNOVAZIONE**

Lo Chef Gianluca Da Rin Perette  
reinterpreta la tradizione

*sei assaggi*  
€ 60,00

### **IL MARE A MANO LIBERA**

*cinque assaggi*  
€ 55,00

### **LA TERRA A MANO LIBERA**

*quattro assaggi*  
€ 40,00

### **TRADITION AND INNOVATION**

Chef Gianluca Da Rin Perette  
reinterprets tradition

*six tasting courses*  
€ 60,00

### **FREEHAND SEA**

*five tasting courses*  
€ 55,00

### **FREEHAND LAND**

*four tasting courses*  
€ 40,00

Pane e grissini di nostra produzione con lievito naturale, realizzati secondo la filosofia del fatti in casa.  
Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze | Coperto e Servizio € 3,00

*Homemade naturally leavened bread and grissini prepared with traditional home-baking methods.  
Please let us know if you suffer from any allergies or intolerance | Service fee € 3,00*



## SELEZIONI DI SALUMI E FORMAGGI

*Selection of cured meats and cheese*

Selezione di salumi pregiati  
*accompagnati da giardiniera  
di verdure di nostra produzione*  
€ 14,00

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi  
€ 10,00

Culatello “Selezione Oro”  
di Massimo Spigaroli  
*con la nostra giardiniera  
in agrodolce*  
€ 20,00

Selezione di formaggi  
stagionati e semi-stagionati  
*con confetture e mostarde  
di nostra produzione*  
€ 12,00 *cinque tipologie*  
€ 16,00 *otto tipologie*

Selection of fine cured meats  
*accompanied by homegrown  
pickled vegetables*  
€ 14,00

24-month cured Parma ham  
€ 10,00

“Selezione Oro” Culatello  
by Massimo Spigaroli  
*with homegrown sweet and  
sour pickled vegetables*  
€ 20,00

Selection of mature  
and semi-mature cheese  
*with homemade jams  
and mostarda*  
€ 12,00 *five variants*  
€ 16,00 *eight variants*

Pane e grissini di nostra produzione con lievito naturale, realizzati secondo la filosofia del fatti in casa.  
Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze | Coperto e Servizio € 3,00

*Homemade naturally leavened bread and grissini prepared with traditional home-baking methods.  
Please let us know if you suffer from any allergies or intolerance | Service fee € 3,00*



## ANTIPASTI

### *Starters*

Uovo, asparagi  
e Grana  
€ 12,00

Tartare di gambero rosso di Sicilia  
€ 18,00

Il polipo  
€ 16,00

Battuta di Fassona Piemontese  
€ 16,00

Mantecato di sedano rapa  
*con guancette di porchetta al sugo*  
€ 12,00

Pollo alla cacciatora  
€ 12,00

Egg, asparagus and  
Grana Padano cheese  
€ 12,00

Sicilian red shrimp tartare  
€ 18,00

Octopus  
€ 16,00

Escalope of Piedmontese Fassona  
€ 16,00

Creamed celeriac  
*with porchetta cheeks in sauce*  
€ 12,00

Chicken cacciatore  
€ 12,00

Pane e grissini di nostra produzione con lievito naturale, realizzati secondo la filosofia del fatti in casa.  
Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze | Coperto e Servizio € 3,00

*Homemade naturally leavened bread and grissini prepared with traditional home-baking methods.  
Please let us know if you suffer from any allergies or intolerance | Service fee € 3,00*



## PRIMI PIATTI

### *First course*

Tagliolino all'uovo con Castelmagno  
e polvere di porcino  
€ 14,00

Spaghetto fatto a mano all'Amatriciana  
€ 12,00

Fusillone di Gragnano, pistacchi e seppie  
€ 16,00

Riso "Acquerello" patate e cozze  
(servito min. per 2 persone)  
€ 14,00

Gnocco di patate piselli e pesce  
€ 14,00

Tortellini con gocce di panna Kefir  
€ 12,00

Tagliolino egg pasta with Castelmagno  
and porcini powder  
€ 14,00

Handmade spaghetti in Amatriciana sauce  
€ 12,00

Fusillone di Gragnano, pistachios and squid  
€ 16,00

"Acquerello" rice, potatoes and mussels  
(for a minimum of 2 diners)  
€ 14,00

Potato, pea and fish gnocchi  
€ 14,00

Tortellini with milk Kefir  
€ 12,00

Pane e grissini di nostra produzione con lievito naturale, realizzati secondo la filosofia del fatti in casa.  
Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze | Coperto e Servizio € 3,00

*Homemade naturally leavened bread and grissini prepared with traditional home-baking methods.  
Please let us know if you suffer from any allergies or intolerance | Service fee € 3,00*



## SECONDI PIATTI

### *Second course*

Trancio di branzino nel suo guazzetto

€ 18,00

Guancialino di Vitello

€ 16,00

Trancetto di Maialino allo spiedo

€ 14,00

Il coniglio

€ 14,00

Tagliata di Galiziana

€ 22,00

Costolette di agnello

€ 18,00

Stewed fillet of sea bass

€ 18,00

Veal cheeks

€ 16,00

Spit-roast suckling pig

€ 14,00

Rabbit

€ 14,00

Galician beef tagliata

€ 22,00

Lamb ribs

€ 18,00

Pane e grissini di nostra produzione con lievito naturale, realizzati secondo la filosofia del fatti in casa.

Si prega di avvisare in caso di allergie o intolleranze | Coperto e Servizio € 3,00

*Homemade naturally leavened bread and grissini prepared with traditional home-baking methods.  
Please let us know if you suffer from any allergies or intolerance | Service fee € 3,00*



## DOLCI

### *Desserts*

Il gelato  
€ 6,00

Torta delle rose  
con zabaione e marsala  
€ 8,00

Bignolata mantovana  
in trasparenza  
€ 8,00

Cupola di cioccolato  
con cuore morbido alla frutta  
€ 8,00

Krafen con cuore  
di crema pasticcera  
€ 8,00

I Macaron  
€ 10,00

Il Pinguino  
€ 8,00

Ice-cream  
€ 6,00

Rose tart with  
zabaione and marsala  
€ 8,00

Bignolata Mantovana  
in clear sauce  
€ 8,00

Chocolate dome  
with liquid fruit centre  
€ 8,00

Doughnuts with crème  
pâtissière centre  
€ 8,00

Macaroons  
€ 10,00



Penguin  
€ 8,00






## VINI DA DESSERT

### *Dessert wine*

		
<b>Antinori</b> Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.	€ 4,00	20,00
<b>Anselmi</b> I Capitelli	€ 6,00	28,00
<b>Donnafugata</b> Ben Rye Passito di Pantelleria D.O.C.	€ 8,00	45,00
<b>G.D. Vajra</b> Barolo Chinato	€ 8,00	45,00
<b>G.D. Vajra</b> Moscato D'Asti D.O.C.G.	€ 4,00	18,00
<b>Gorgo</b> Rosa di Monte Torre Moscato I.G.T.	€ 4,00	16,00
<b>Maculan</b> Dindarello Veneto Moscato I.G.T.	€ 4,00	20,00
<b>Maculan</b> Torcolato Breganze Passito D.O.C.	€ 6,00	28,00
<b>Monte del Frà</b> Monastero Passito Bianco del Veneto I.G.T.	€ 4,00	18,00
<b>Monte del Frà</b> Recioto della valpolicella Classico D.O.C.	€ 6,00	25,00

## DISTILLATI

### *Spirits*

	
<b>Grappa Pò di Poli Morbida</b> Jacopo Poli	€ 4,00
<b>Grappa Poli Barrique</b> Jacopo Poli	€ 4,00
<b>Grappa Cleopatra Amarone Oro</b> Jacopo Poli	€ 6,00
<b>Grappa Moscato</b> Jacopo Poli	€ 6,00
<b>Grappa Amatora di Settembre</b> Jacopo Poli	€ 6,00
<b>Grappa Sassicaia</b> Jacopo Poli	€ 10,00
<b>Distillato di Vino Arzente</b> Jacopo Poli	€ 6,00
<b>Grappa Invecchiata Riserva Ducale Oro</b> Ruffino	€ 6,00
<b>Bas Armagnac</b>	€ 10,00
<b>Brandy Gran Reserva</b> Cardenal Mendoza	€ 6,00
<b>Calvados Pays d'Auge de 6 Y</b> Adrien Camut	€ 6,00
<b>Cognac</b> François Peyrot	€ 6,00
<b>Gin Hendrick's</b>	€ 6,00
<b>Rum XO</b> Ron Zacapa Centenario	€ 10,00
<b>Whisky 12 Y</b> Caol Ila	€ 6,00
<b>Whisky 16 Y</b> Lagavulin	€ 6,00
<b>Whisky</b> Talisker Storm	€ 6,00
<b>Whisky</b> The Macallan	€ 6,00

Grazie all'installazione  
di un impianto fotovoltaico da 35 Kw,  
Casino di Caccia ha evitato di introdurre  
nell'atmosfera una quantità di CO<sub>2</sub> pari a:

**18,200 Kg all'anno**

Thanks to the installation  
of a 35 Kw solar panel system,  
Casino di Caccia has reduced its  
CO<sub>2</sub> emissions by:

**18,200 Kg per year**



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

