

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
€ 45,00

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
€ 45,00

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 cold cuts and cheeses

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 cold cuts
*with 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 seasoned
and semi-seasoned cheeses
*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

Tartare di gambero rosso di Sicilia
colori e sapori
€ 18,00

Battuta di Fassona Piemontese
ovetto croccante e sabbia di acciughe
€ 16,00

Carpaccio di Galiziana
peperone dei piquillo e salicornia
€ 18,00

Salmerino, mela verde e caprino
€ 16,00

Il polipo
*con verdurine e maionese
al nero di seppia*
€ 16,00

Sicilian red
shrimp tartare
€ 18,00

Fassona meat tartare (from Piemonte)
crunchy egg and anchovies
€ 16,00

Galician carpaccio
piquillo pepper and salicornia
€ 18,00

Salmerino, green apple and goat cheese
€ 16,00

Octopus
*with small vegetables
and squid ink mayo*
€ 16,00

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 rapa rossa
e verde veja
€ 14,00

Pacchero di Gagnano
crema di peperone crusco
e bocconcini di maialino iberico
€ 14,00

Fusillone di Gagnano, pistacchi e seppie
€ 16,00

Riso "Acquerello" piselli novelli
e anguilla affumicata
(servito min. per 2 persone)
€ 16,00

Fregola sarda, ristretto
di gamberi e astice
€ 18,00

Egg tagliolino with beetroot
and cheese "verde veja"
€ 14,00

Pacchero of Gagnano
cream of crusco pepper
and nibbles of iberian small pig
€ 14,00

Fusillone of Gagnano, pistachios and squid
€ 16,00

"Acquerello" rice, peas
and smoked eel
(for a minimum of 2 diners)
€ 16,00

Sardinian fregola with lobster
and shrimp broth
€ 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



SECONDI PIATTI

Second course

Tagliata di Galiziana
e scorza nera
€ 25,00

Pluma di maialino iberico
spinacino novello e crumble alla paprika
€ 18,00

Costolette di agnello
€ 20,00

Guancialino di vitello
€ 18,00

Trancio di branzino e salsa di gazpacho
€ 18,00

Filetto di anguilla caramellato
salsa di soia e frutti di stagione
€ 22,00

Galician beef
tagliata
€ 25,00

Iberian pig plum
spinach and crumble with paprika
€ 18,00

Lamb ribs
€ 20,00

Veal Guancialino
€ 18,00

Sliced seabass and gazpacho sauce
€ 18,00

Caramelized eel fillet
soy sauce and seasonal fruits
€ 22,00

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

Il Pinguino
€ 8,00

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

Cre moso al verde di capra, fichi caramellati
e mousse alla camomilla
€ 8,00

Anice e finocchio
€ 8,00

Ice-cream
€ 6,00

The Penguin
€ 8,00

Rose tart with
zabaione and marsala
€ 8,00

Bignolata mantovana
in clear sauce
€ 8,00

Chocolate dome
with a soft heart of fruit
€ 8,00



Goat green cheese creamy, caramelized figs
and chamomille mousse
€ 8,00

Anise and fennel
€ 8,00




VINI DA DESSERT

Dessert wine

		
Antinori Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.	€ 6,00	22,00
Anselmi I Capitelli	€ 8,00	30,00
Donnafugata Ben Rye Passito di Pantelleria D.O.C.	€ 8,00	48,00
G.D. Vajra Barolo Chinato	€ 8,00	48,00
G.D. Vajra Moscato D'Asti D.O.C.G.	€ 6,00	20,00
Gorgo Rosa di Monte Torre Moscato I.G.T.	€ 6,00	18,00
Maculan Dindarello Veneto Moscato I.G.T.	€ 6,00	22,00
Maculan Torcolato Breganze Passito D.O.C.	€ 8,00	30,00
Monte del Frà Monastero Passito Bianco del Veneto I.G.T.	€ 6,00	20,00
Monte del Frà Recioto della valpolicella Classico D.O.C.	€ 8,00	27,00

DISTILLATI

Spirits

	
Grappa Pò di Poli Morbida Jacopo Poli	€ 6,00
Grappa Poli Barrique Jacopo Poli	€ 6,00
Grappa Cleopatra Amarone Oro Jacopo Poli	€ 8,00
Grappa Moscato Jacopo Poli	€ 8,00
Grappa Sassicaia Jacopo Poli	€ 10,00
Distillato di Vino Arzente Jacopo Poli	€ 8,00
Grappa Invecchiata Riserva Ducale Oro Ruffino	€ 8,00
Brandy Gran Reserva Cardenal Mendoza	€ 8,00
Cognac François Peyrot	€ 8,00
Gin Hendrick's	€ 8,00
Rum XO Ron Zacapa Centenario	€ 15,00
Whisky 12 Y Caol Ila	€ 8,00
Whisky 16 Y Lagavulin	€ 8,00
Whisky Talisker Storm	€ 8,00
Whisky The Macallan	€ 8,00

Grazie all'installazione
di un impianto fotovoltaico da 35 Kw,
Casino di Caccia ha evitato di introdurre
nell'atmosfera una quantità di CO₂ pari a:

18,200 Kg all'anno

Thanks to the installation
of a 35 Kw solar panel system,
Casino di Caccia has reduced its
CO₂ emissions by:

18,200 Kg per year

