

# MENU



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



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



# SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

## **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

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



# PERCORSI DEGUSTAZIONI

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

Lo Chef Gianluca Da Rin Perette  
reinterpreta la tradizione

*sei assaggi*

€ 60,00

## **LA TERRA A MANO LIBERA**

*cinque assaggi*

€ 50,00

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



# ANTIPASTI

## **Terra**

*variazione sul fungo*

€ 14,00

## **Radici, tuberi e bagna cauda**

€ 14,00

## **Tartare di gambero rosso di Sicilia**

*patata fumè, colori e sapori*

€ 18,00

## **Calamaro in nero**

€ 16,00

## **Battuta di Fassona Piemontese**

*ovetto croccante, sabbia di acciughe  
e perle di tartufo*

€ 16,00

## **Orzo, carciofi e cotechino**

€ 14,00

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



## PRIMI PIATTI

**Tagliolino all'uovo**  
*con friarielli, cozze e bottarga*

€ 16,00

**Pennone di Gragnano**  
*parmigiano reggiano Vacche rosse  
e polvere tostata di pere*

€ 14,00

**Fusillone di Gragnano, pistacchi e seppie**

€ 16,00

**Fregola sarda, astice  
e ristretto di gamberi**

€ 18,00

**Riso birra, castagne e quaglia**  
*(servito min. per 2 persone)*

€ 16,00



## SECONDI PIATTI

### **Ombrina**

*sedano di Verona, mandorla e zafferano*

€ 18,00

### **Pluma di Maialino iberico alla griglia**

*pastinaca*

€ 18,00

### **Guancialino di Vitello, valpolicella e patata**

€ 16,00

### **Coscia di lepre disossata salsa royal**

€ 16,00

### **Costolette di agnello, carciofo e acciuga**

€ 20,00

### **Manzo dry aged**

*scorza nera, cenere*

€ 25,00

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



## DOLCI

**Torta delle rose  
con zabaione e marsala**

€ 8,00

**Inverno**

€ 8,00

**Cachi, melograno,  
crema di semi di zucca e mandorlato**

€ 8,00

**Cremoso al verde di capra,  
fichi caramellati e mousse alla camomilla**

€ 8,00

**Anice e finocchio**

€ 8,00

**Il cremino e il cioccolato fondente**



€ 10,00

**Crescendo del cioccolato**


€ 8,00



## VINI DA DESSERT

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

## DISTILLATI

	
<b>Grappa Pò di Poli Morbida</b> Jacopo Poli	€ 6,00
<b>Grappa Poli Barrique</b> Jacopo Poli	€ 6,00
<b>Grappa Cleopatra Amarone Oro</b> Jacopo Poli	€ 8,00
<b>Grappa Amorosa</b> Jacopo Poli	€ 8,00
<b>Grappa Sassicaia</b> Jacopo Poli	€ 10,00
<b>Distillato di Vino Arzente</b> Jacopo Poli	€ 8,00
<b>Grappa Invecchiata Riserva Ducale Oro</b> Ruffino	€ 8,00
<b>Grappa di Amarone</b> Monte del Frà	€ 8,00
<b>Brandy Gran Reserva</b> Cardenal Mendoza	€ 8,00
<b>Cognac</b> François Peyrot	€ 8,00
<b>Gin Hendrick's</b>	€ 8,00
<b>Rum XO</b> Ron Zacapa Centenario	€ 15,00
<b>Whisky 12 Y</b> Caol Ila	€ 8,00
<b>Whisky 16 Y</b> Lagavulin	€ 8,00
<b>Whisky</b> Talisker Storm	€ 8,00
<b>Whisky</b> 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 CO<sub>2</sub> pari a:

**18,200 Kg all'anno**