




ANTIPASTI | STARTERS

INSALATA DI CARCIOFI CON MELOGRANO, OLIO DI NOCI E SCAGLIE DI GRANA PADANO (8-7) €	9
ARTICHOKE SALAD WITH POMEGRANATE, WALNUT OIL AND PARMESAN FLAKES	
 MILLE FOGLIE DI VERDURE E SCAMORZA (1-7, *)	€ 9
SCAMORZA CHEESE AND VEGETABLES PUFF PASTRY	
 TORTINO DI ZUCCA CON FONDUTA DI ASIAGO E PANCETTA CROCCANTE (1-3-7)	€ 9
PUMPKIN FLAN WITH ASIAGO CHEESE CREAM AND CRISPY BACON	
TAGLIERE DI SALUMI DEL BUONGUSTAIO (1-7-9)	€ 10
ASSORTED COLD CUTS WITH SELECTION OF ITALIAN CHEESE AND GIARDINIERA	
 SARDE, GAMBERI E SCAMPI IN SAOR (1-2-4-8, *)	€ 12
VENETIAN-STYLE SWEET & SOUR SARDINES, PRAWN TAILS AND SHRIMP (IN SAOR)	

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

 CREMA DI ZUCCA, ORZO E FUNGHI (1)	€ 10
PUMPKIN CREAM WITH BARLEY AND MUSHROOM	
 BRODETTO DI PESCE ALLA CHIOGGIOTTA (1-2-4-14, *)	€ 16
CHIOGGIOTTA STYLE FISH SOUP	
 RISOTTO ALLA VENETA (1-7-9)	€ 10
TRADITIONAL RISOTTO MADE WITH SELECTION OF PORK AND VEAL MEATS	
 CASUNZIEI ALL'AMPEZZANA (1-3-7-11)	€ 12
BEETROOT-STUFFED RAVIOLI WITH POPPY SEEDS	
 LASAGNA AL RADICCHIO E SCAMORZA (1-3-7-9)	€ 12
FRESH LASAGNA WITH ITALIAN CHICORY AND SCAMORZA CHEESE	
MALTAGLIATI CON GAMBERI, CARCIOFI E BASILICO (1,2,3,7,9, *)	€ 14
FRESH PASTA WITH SCRIMPS, ARTICHOKE AND BASIL	
SPAGHETTONE AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO CON POMODORINI E ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO (1)	€ 10
SPAGHETTI WITH OLIVE OIL, GARLIC AND CHILI WITH TOMATOES AND CANTABRIAN SEA ANCHOVIES	

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

 BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA (1-4-7-9)	€ 18
COD FISH VICENZA-STYLE WITH POLENTA	
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON PATATE AL VAPORE (1-6-4)	€ 18
SOLE MEUNIÈRE WITH STEAMED POTATOES	
FRITTO MISTO DI PESCE CON TEMPURA DI VERDURE E SALSA TARTARA (1-2-4-7-10, *)	€ 22
MIXED FRIED FISH OF THE LAGOON WITH VEGETABLES SERVED WITH TARTARE SAUCE	
CONIGLIO PORCHETTATO, FARCITO DI RADICCHIO E TASTASAL, CON POLENTA (1-7-9)	€ 16
STUFFED RABBIT WITH RED CHICORY AND PORK MEAT SERVED WITH POLENTA	
GUANCIA DI VITELLINA BRASATA CON PURÈ E FUNGHI (1-7)	€ 18
BRAISED VEAL CHEEKS WITH MUSHROOM AND MASH POTATO	
FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA CON VERDURE GRIGLIATE	€ 22
GRILLED FILLET OF IRISH BEEF WITH GRILLED VEGETABLE	

CONTORNI | SIDE DISHES

GIARDINIERA DELLA CASA (5-9-11)	€ 5
GIARDINIERA (ITALIAN PICKLED VEGETABLES)	
PATATE AL FORNO O FRITTE (1-5-11, *) / VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5
ROASTED POTATOES OR FRENCH FRIES / GRILLED VEGETABLE	
PANACHÉ DI VERDURE AL VAPORE / RIPASSATE IN PADELLA	€ 5
STEAMED VEGETABLES PANACHÉ OR SAUTÉE VEGETABLES	
INSALATA MISTA	€ 5
FRESH SEASONAL SALAD	

CLASSICI INTERNAZIONALI | INTERNATIONAL & CLASSIC PROPOSAL

 PROSCIUTTO CRUDO DEI COLLI BERICI CON MOSTARDA DI MELE COTOGNE (7-10)	€ 10
COLLI BERICI HAM WITH QUINCE MUSTARD	
PASTA CON SALSE DELLA TRADIZIONE ITALIANA (1-9)	€ 9
PASTA WITH TRADITIONAL ITALIAN SAUCES	
SUPREMA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	€ 14
GRILLED CHICKEN SUPREME WITH ROAST POTATOES	

COPERTO € 2,00 – COVER CHARGE € 2,00

DOLCI | DESSERTS

SBRISOLONA MANTOVANA* CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO (1-3-7-8)	€	6
*CON GRAPPA DEL CONTADINO, SUPPLEMENTO DI	€	2
TRADITIONAL CRUNCHY CAKE SERVED WITH WHITE CHOCOLATE CREAM		
*SERVED WITH GRAPPA DISTILLED, EXTRA CHARGE	€	2
SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE CON SALSA VANIGLIA E MANDORLE (1-3-7-8)	€	6
CHESTNUT SEMIFREDDO WITH ALMONDS AND VANILLA SAUCE		
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO E SALSA AL CAFFÈ (1-3-7-8)	€	6
WARM CHOCOLATE CAKE WITH COFFEE SAUCE		
CIALDA CROCCANTE CON CREMA MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO (3-7)	€	6
CRUNCHY COOKIE WITH MASCARPONE CREAM AND MIX BERRIES		
CHEESE CAKE AL CACO CON SALSA AL MELOGRANO (1-3-7)	€	6
PERSIMMON CHEESE CAKE WITH POMEGRANATE SAUCE		
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	€	6
SLICED FRESH FRUITS		



VEGETARIANO | VEGETARIAN



LOCALE | LOCAL DISH



VEGANO | VEGAN

(*) In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.
Based on local market availability some of the products might have been frozen.

In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili Ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti ed in caso di necessità sostituirli a richiesta.

According to the new regulation reg ce 1169/ 11 guests with food intolerances or allergies are kindly requested to inform us. Our staff is ready to give you all the answers you need.

MENU À LA CARTE

ALLERGENI

ACCANTO AL NOME DI OGNI PIETANZA POTETE TROVARE L'INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI PRESENTI, IN BASE ALLA SEGUENTE CORRISPONDENZA NUMERICA.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O MG/L ESPRESSE COME SO2
13. LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO

ALLERGENS

NEXT TO THE NAME OF EACH DISH, YOU WILL FIND WHICH ALLERGENS ARE CONTAINED, ACCORDING TO THE FOLLOWING NUMERICAL CORRESPONDENCE.

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN AND DERIVATES
2. CRUSTACEANS AND DERIVATES
3. EGGS AND DERIVATES
4. FISH AND DERIVATES
5. PEANUTS AND DERIVATES
6. SOYBEANS AND DERIVATES
7. MILK AND DERIVATES (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS AS ALMONDS AND DERIVATES
9. CELERY AND DERIVATES
10. MUSTARD AND DERIVATES
11. SESAME SEEDS AND DERIVATES
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG / KG OR MG / L AS SO2
13. LUPIN AND PRODUCTS BASED ON LUPINE
14. MOLLUSCS AND DERIVATES ON MOLLUSCS

Ristorante Villa Bartolomea - Via dell'Accoglienza, 4 - 37049 Villa Bartolomea (VR) Italia
T. + 39 0442 650050 - F. +39 0442 78532 - @ ristorante@hotelvillabartolomea.it