


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


 **PARMIGIANA DI RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO (1-3-7)** € 9
TREVISO CHICORY PARMIGIANA

TAGLIERE DI SALUMI DEL BUONGUSTAIO (1-7-9) € 10
ASSORTED COLD CUTS WITH SELECTION OF ITALIAN CHEESE AND GIARDINIERA

 **PIATTO DEI "CICCHETTI VENEZIANI" TIPICI (1-2-4-8, *)** € 16
SARDE IN SAOR, UOVA DI SEPIA BOLLITE, MOSCARDINO, CANOCCHIA E CAPASANTA
VENETIAN-STYLE SWEET & SOUR SARDINES, MUSKY OCTOPUS, SQUILL FISH AND SCALLOP

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

 **VEGGY -PASTA E FAGIOLI DELLA TRADIZIONE** € 10
PASTA AND BEANS SOUP

 **GNOCCHI DI PATATE AL "GRANCIPORRO" (1-2-4-14, *)** € 12
POTATO DUMPLINGS WITH CRAB


 **RISOTTO ALLA VENETA (1-7-9)** € 10
TRADITIONAL RISOTTO MADE WITH SELECTION OF PORK AND VEAL MEATS

 **RAVIOLI AL RADICCHIO DI TREVISO CON RISTRETTO ALL'AMARONE (1-3-7-11)** € 12
LATE RADICCHIO DI TREVISO RAVIOLI WITH AMARONE WINE REDUCTION

 **CREPELLA AI CARCIOFI SU FONDUTA DI MORLACCO DEL GRAPPA (1-3-7-9)** € 12
FRESH LASAGNA WITH ITALIAN CHICORY AND SCAMORZA CHEESE

SPAGHETTONE ALLA CREMA DI BROCCOLI CON VONGOLE VERACI € 14
SPAGHETTI WITH CLAMS AND BROCCOLI SAUCE

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

 **DUETTO DI BACCALÀ CON POLENTA MARANO (1-4-7-9)** € 18
COD FISH VICENZA-STYLE & SALT COD CREAMED SERVED WITH MARANO 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

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON BIETA E COSTE RIPASSATE (1-7-9) € 18
GRILLED LAMB CHOPS WITH SAUTÉED SWISS CHARD

GUANCIA DI VITELLINA BRASATA CON PURÈ E FUNGHI (1-7) € 18
BRAISED VEAL CHEEKS WITH MUSHROOM AND MASH POTATO

TAGLIATA DI MANZO AL TARDIVO DI TREVISO € 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 ALLO ZABAIONE CON CROCCANE DI MANDORLE (1-3-7-8)	€	6
ZABAGLIONE SEMIFREDDO WITH ALMOND BRITTLE		
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO E SALSA AL CAFFÈ (1-3-7-8)	€	6
WARM CHOCOLATE CAKE WITH COFFEE SAUCE		
FRITTELLE E RUFFIOI CON SALSA VANIGLIA (3-7)	€	6
TRADITIONAL CARNIVAL PASTRY WITH VANILLA SAUCE		
CREMA FRITTA CON SALSA FRUTTI DI BOSCO (1-3-7)	€	6
FRIED CREAM CAKE WITH BERRY 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 ESPRESSI 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