











MENU À LA CARTE

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

ANTIPASTI | STARTERS

	INSALATA DI CARCIOFI CON OLIO DI NOCI E SCAGLIE DI GRANA PADANO (8-7) ARTICHOKE SALAD WITH POMEGRANATE, WALNUT OIL AND PARMESAN FLAKES	€	9
	PARMIGIANA DI ASPARAGI DI ARCOLE (7) ARCOLE WHITE ASPARAGUS PARMIGIANA	€	9
	TAGLIERE DI SALUMI DEL BUONGUSTAIO (1-7-9) ASSORTED COLD CUTS WITH SELECTION OF ITALIAN CHEESE AND GIARDINIERA	€	10
	CARPACCIO DI MANZO CON ASPARAGI MARINATI ALL'UOVO (3) BEEF CARPACCIO WITH GREEN SPRING MARINATED ASPARAGUS WITH HARD-BOILED EGG	€	12
	PIATTO DEI "CICCHETTI VENEZIANI" TIPICI (1-2-4-8, *) SARDE IN SAOR , UOVA DI SEPPIA BOLLITE, MOSCARDINO, CANOCCHIA E CAPASANTA VENETIAN-STYLE SWEET & SOUR SARDINES, MUSKY OCTOPUS, SQUILL FISH AND SCALLOP	€	16

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

	GNOCCHI DI PATATE AL "GRANCIPORRO" (1-2-4-14, *) POTATO DUMPLINGS WITH CRAB	€	12
	RISOTTO ALLE ERBETTE SPONTANEE (7) TRADITIONAL RISOTTO MADE WITH SELECTION WILD SPRING HERBS	€	10
	RAVIOLI AGLI ASPARAGI SERVITI SU VELLUTATA DI PISELLI (1-3-7) ASPARAGUS RAVIOLI WITH CREAMED PEAS	€	12
	CREPELLA AI CARCIOFI SU FONDUTA DI MORLACCO DEL GRAPPA (1-3-7) ARTICHOKE CREPES WITH CREAMY 'MORLACCO DEL GRAPPA' CHEESE	€	12
	BIGOLI ALLA CARBONARA VEGETALE (1-3-7-9) VEGGIE BIGOLI CARBONARA	€	10

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

TAGLIATA DI PESCE SPADA AI PISTACCHI CON COUS COUS DI VERDURE DI STAGIONE (1-4-8-9-*) € 18

BAKED SWORDFISH WITH PISTACHIOS AND SEASONAL VEGETABLE COUSCOUS

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

FILETTO DI MANZO ALLE ERBE AROMATICHE LARDELLATE E PATATE AL FORNO € 22

GRILLED FILLET OF IRISH BEEF WITH SAUTÉED VEGETABLES



ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO DOP CON UOVO IN CAMICIA (3) € 16

BASSANO WHITE ASPARAGUS DOP WITH POACHED EGG

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

COPERTO € 2,00 - COVER CHARGE € 2,00

CLASSICI INTERNAZIONALI | INTERNATIONAL & CLASSIC PROPOSAL

 PROSCIUTTO CRUDO DEI COLLI BERICI CON MOSTARDA DI MELE COTOGNE (7-10) € 10 COLLI BERICI HAM WITH QUINCE MUSTARD
 RISOTTO ALLA VENETA (1-7-9) € 10 TRADITIONAL RISOTTO MADE WITH SELECTION OF PORK AND VEAL MEATS
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
 FEGATO DI VITELLO "ALLA VENEZIANA" CON POLENTINA MORBIDA (1) € 16 VENETIAN-STYLE LIVER WITH CREAMY POLENTA

DOLCI | DESSERTS

MILLE FOGLIE ALLA CREMA CHANTILLY CON GOCCE DI CIOCCOLATO (1-3) € 6 MILLEFOGLIE CHANTILLY WITH CHOCOLATE SHAVINGS
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON FRAGOLE FRESCHE MARINATE CON ZUCCHERO LIMONE E MENTA (3-7) € 6 VANILLA SEMIFREDDO WITH MARINATED FRESH STRAWBERRIES, LEMON & MINT
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO E SALSA AL CAFFÈ (1-3-7-8) € 6 WARM CHOCOLATE CAKE WITH COFFEE SAUCE
TIRAMISU (3-7) € 6 TRADITIONAL TIRAMISU
FORESTA NERA (3-5-7) € 6 BLACK FOREST CAKE
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA € 6 SLICED FRESH FRUITS

(*) 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.

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