

Benvenuto nella magia di Villa Bonin

In questo speciale menù potrai scegliere la pizza, l'insalatona, l'hamburger gourmet o novità la poke del giorno che preferisci da abbinare al drink che più ti aggrada, il caffè e l'ingresso in discoteca lo offriamo noi! Ti auguriamo una piacevole serata, in compagnia della nostra musica e della nostra ospitalità.

INSALATONE

accompagnate con pane carasau

PRATO VERDE

Insalata novella, rucola, pomodorini, capperi, ricotta fresca, paté d'oliva (1,5,7,8)

TERRA ROSSA

misticanza, pomodorini, carote, vezzena stagionato, noci, pere (1,7,8)

MARE AZZURRO

valeriana, pomodori secchi, mozzarella, olive verdi, tonno (1,4,5,7)

CAMPO GIALLO

Insalata novella, carote, mais, olive verdi, **grana a scaglie**, **tonno** (1,4,5,7)

POKE DEL GIORNO MADE IN VILLA

Riso bianco, tartare di salmone, verdure, semi di sesamo e salsa guacamole (1,3,4,6,11)

HAMBURGER GOURMET

CLASSICO

200 gr hamburger di manzo, pane al sesamo, lattuga, pomodoro, bacon croccante, formaggio cheddar, dressing di senape, maionese, ketchup, patatine con la loro buccia (1,3,5,7,8,10,13)

VEGETARIANO

200 gr hamburger di verdure, pane di segale, salsa yogurt, lattuga, pomodoro, patè di olive taggiasche, dressing di senape, maionese, ketchup, patatine con la loro buccia (1,3,5,6,8,10,13)

TRENTINO

200 gr hamburger di manzo, pane al latte, spinacino, Asiago dop, speck, dressing di senape, maionese, ketchup, patatine con la loro buccia (1,3,5,7,10)

MEDITERRANEO

200 gr hamburger di manzo, pane al sesamo, lattuga, pomodoro, stracciatella di bufala, salsa al basilico, dressing di senape, maionese, ketchup, patatine con la loro buccia (1,7,8,11)

Doppio hamburger aggiunta € 3,00

PIZZE

L'impasto delle pizze contiene glutine

SAN MARZANO E BASILICO

pomodoro, mozzarella, pomodori freschi e basilico (1,6,7)

MARGHERITA

pomodoro e mozzarella (1,6,7)

REGGIANA

pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola e scaglie di grana
(1,6,7)

RIMINESE

pomodoro, mozzarella, rucola e stracchino (1,6,7)

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana (1,6,7)

SPECK

pomodoro, mozzarella, speck (1,6,7)

ZUCCHINE E SPECK

pomodoro, mozzarella, zucchini e speck (1,6,7)

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e salamino
(1,6,7)

QUATTRO FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, reggiano, Asiago e formaggio verde (1,6,7)

BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico (1,6,7)

VERDURE

pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane e peperoni (1,6,7)

PORCINI E RUCOLA

pomodoro, mozzarella, porcini e rucola (1,6,7)

VILLA

pomodoro, mozzarella, porcini, pomodorini, zucchini, salamino (1,6,7)

SAN MARZANO E BRIE

pomodoro, mozzarella, pomodori freschi e brie (1,6,7)

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salamino (1,6,7)

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla (1,4,6,7)

DOTTIE

pomodoro, mozzarella, radicchio, salamino, gorgonzola (1,6,7)

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe (1,4,6,7)

VIENNESE

pomodoro, mozzarella, würstel (1,6,7)

PORCINI E CRUDO

pomodoro, mozzarella, porcini e prosciutto crudo (1,6,7)

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi (1,6,7)

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi (1,6,7)

BRESCIANA

mozzarella, brie, zucchine grigliate, salamino (1,6,7)

BIANCA NOCI

mozzarella, mascarpone, noci (1,6,7,8)

BIANCA CRUDO

mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo (1,6,7)

CARTA DEI VINI

BIANCHI



Chardonnay IGT Sant'osvaldo - Veneto	15,00	4,00
Soave classico DOC Ca' Rugate - Veneto	15,00	4,00
Sauvignon IGT Di lenardo - Friuli Venezia Giulia	15,00	4,00
Vermentino IGT Belvento petra - Toscana	16,00	
Lugana DOC san benedetto Zenato - Veneto	15,00	
Garganega chardonnay IGT Scaia - Veneto	16,00	4,00
Hermosa chardonnay DOC BIO Masseria del feudo - Sicilia	16,00	
Sauvignon IGT Anselmi san vincenzo - Veneto	18,00	
Greco di tufo cutizzi DOCG Feudi san gregorio - Campania	18,00	
Riesling trocken Kesselstatt - Alto Adige	18,00	
Gewurztraminer DOC St michael Eppan - Alto Adige	18,00	

Tutti i vini contengono solfiti

CARTA DEI VINI

ROSSI



Syrah DOC BIO Masseria del feudo - Sicilia	15,00	4,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Zaccagnini - Abruzzo	15,00	
Azobè IGT Piona - Veneto	15,00	
Tai rosso montemitonio DOC Dal maso - Veneto	16,00	4,00
Cabernet IGT Maculan - Veneto	16,00	
Corvina IGT Scaia - Veneto	16,00	
Chianti classico Castello della Paneretta - Veneto	18,00	
Valpolicella classico superiore DOC Zenato - Veneto	18,00	
Pinot noir St Michael Eppan - Alto adige	20,00	
Negroamaro primitivo IGT Morella - Puglia	20,00	
Valpolicella ripassa superiore DOC Zenato - Veneto	22,00	

Tutti i vini contengono solfiti

CARTA DEI VINI BOLLICINE



Prosecco DOC extra dry Montelvini - Veneto	15,00	4,00
Spumante Durello Lessini DOC Dal Maso - Veneto	15,00	3,00
Franciacorta brut DOCG Contadi Castaldi - Lombardia	25,00	6,00
Franciacorta rosè DOCG Contadi Castaldi - Lombardia		
Franciacorta saten DOCG Contadi Castaldi - Lombardia	32,00	
Franciacorta brut cuvée DOCG Bellavista - Lombardia	45,00	8,00

Tutti i vini contengono solfiti

DESSERT E MEDITAZIONE

Moscato d'Asti DOCG Castello del Poggio - piemonte	15,00	
Moscato d'Asti DOCG Castello del Poggio - piemonte	15,00	
Moscato passito "Dindarello" IGT Maculan - Veneto VE	25,00	

BEVANDE AGGIUNTIVE

Birra alla spina (1) 40cl	5,00	
Bibite alla spina pepsi, lemon, tonica 35c	3,00	
Acqua naturale o frizzante in bottiglia 75 cl	3,00	

ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel menù sono riportati in grassetto ed i numeri tra parentesi a lato degli ingredienti corrispondono alla categoria degli allergeni. Si prega di riferire al personale di sala esigenze particolari legate alle intolleranze alimentari e/o allergie.



1 - GLUTINE



2 - CROSTACEI



3 - UOVA



4 - PESCE



5 - ARACHIDI



6 - SOIA



7 - LATTICINI



8 - FRUTTA A GUSCIO



9 - SEDANO



10 - SENAPE



11 - SESAMO



12 - ANIDRIDE
SOLFOROSA E SOLFITI



13 - LUPINI



14 - MOLLUSCHI

Per l'elenco degli allergeni dettagliato dal 1 al 14 visita il link:
www.villabonin.it/allergeni.pdf

Alcuni nostri piatti potrebbero essere preparati con prodotti surgelati per garantirne la genuinità. Tutti i prezzi nel menu sono espressi in Euro