

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 preferisci, 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

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, tonno cotto, edamame, alga wakame, pomodorini, maionese alla soia, semi di sesamo ^(1,3,4,6,7,10,11)

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 al sesamo, 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 sesamo, 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, crema di burrata, salsa al basilico, dressing di senape, maionese, ketchup, patatine con la loro buccia ^(1,7,8,11)

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)

ESTIVA

pomodoro, mozzarella, insalatina, pomodorini, tonno (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, zucchine e speck (1,6,7)

QUATTRO STAGIONI

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

QUATTRO FORMAGGI

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

BUFALA

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

VERDURE

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

PORCINI E RUCOLA

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

VILLA

pomodoro, mozzarella, porcini, pomodorini, zucchine, salamino (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)

PIZZE SENZA POMODORO

BRESCIANA

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

PIEMONTE

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

MASCARPONE E CRUDO

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

Ogni aggiunta di ingredienti Euro 2,00

CARTA DEI VINI

BIANCHI



Soave DOC Terre di Castelnuovo - Veneto	15,00	4,00
Soave classico DOC Ca' Rugate - Veneto	18,00	4,00
Vermentino IGT Belvento petra - Toscana	18,00	
Lugana DOC san benedetto Zenato - Veneto	20,00	
Garganega chardonnay IGT Scaia - Veneto	20,00	4,00
Sauvignon IGT Anselmi san vincenzo - Veneto	22,00	
Riesling trocken Kesselstatt - Alto Adige	22,00	
Gewurztraminer DOC St michael Eppan - Alto Adige	22,00	

Tutti i vini contengono solfiti

CARTA DEI VINI

ROSSI



Valpolicella DOC Terre di Castelnuovo - Veneto	15,00	4,00
Syrah DOC BIO Masseria del feudo - Sicilia	16,00	4,00
Azobè IGT Piona - Veneto	18,00	
Tai rosso montemitonio DOC Dal maso - Veneto	16,00	4,00
Cabernet IGT Maculan - Veneto	20,00	
Corvina IGT Scaia - Veneto	20,00	
Chianti classico Castello della Paneretta - Veneto	20,00	
Valpolicella classico superiore DOC Zenato - Veneto	20,00	
Pinot noir St Michael Eppan - Alto adige	22,00	
Valpolicella ripassa superiore DOC Zenato - Veneto	24,00	

Tutti i vini contengono solfiti

CARTA DEI VINI

BOLLICINE



Prosecco extra dry Torre dei Vescovi -	15,00	4,00
Spumante Durello Lessini DOC Dal Maso - Veneto	18,00	4,00
Franciacorta brut DOCG Contadi Castaldi -	30,00	6,00
Franciacorta rosè DOCG Contadi Castaldi -	35,00	
Franciacorta satèn DOCG Contadi Castaldi -	40,00	
Franciacorta brut cuvée DOCG Bellavista -	60,00	8,00

Tutti i vini contengono solfiti

DESSERT E MEDITAZIONE

Moscato Spumante Torrevilla La Genisia - Lombardia	15,00	
Moscato passito "Dindarello" IGT Maculan - Veneto	25,00	

Tutti i vini contengono solfiti

BEVANDE AGGIUNTIVE

Birra alla spina (1) 33cl	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