

Benvenuto nella magia di Villa Bonin

Rendi speciale la Tua cena sotto le stelle, lasciandoti viziare dai piaceri del palato. Ogni sera il nostro menù cambia per offrirti una proposta attenta alla stagionalità dei prodotti, con piatti del territorio e classici internazionali.

Ti auguriamo una piacevole serata in compagnia della nostra musica e della nostra ospitalità.

SABATO 26 SETTEMBRE 2020

Polpo spadellato con pomodorini, olive taggiasche e capperi su **cremosa di patate** e croccante di **pane alle erbe** (1,3,4,7)

Oppure

Millefoglie di melanzane con **mozzarella di bufala**, **pesto di basilico** e **bacon croccante** (1,3,7,8)

* **Tortellone al nero** ripieno al **salmone** su bisque di **crostacei** (1,2,3,4,7)

Mattoncini di **tonno** scottati su **maionese al wasabi**, patate al forno e **misticanza** (3,4,6,7)

Oppure

Tagliata di manzo al **rosmarino** con varietà di contorni (1)

Oppure

Grigliata mista di carne "made in Villa" con varietà di contorni (1)

Oppure

Le insalatone o gli hamburger gourmet a scelta nella pagina seguente

Tortino al pistacchio con sfera di gelato alla **gianduia** (1,3,7,12)

Caffè

* Piatto a richiesta € 5,00

F&B Manager: Roberto Mascarello

Chef: Manuel Priante, Paolo Rasia Dal Polo

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)

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 (1,3,5,7,8,10,11)

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

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 montemitorio 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 -	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 -	25,00	6,00
Franciacorta rosè DOCG Contadi Castaldi -	30,00	
Franciacorta saten DOCG Contadi Castaldi -	32,00	
Franciacorta brut cuvée DOCG Bellavista -	45,00	8,00
Franciacorta brut rosè DOCG Bellavista -	65,00	
Franciacorta brut saten DOCG Bellavista -	65,00	
Moet e Chandon réserve impériale Champagne Epernay -	75,00	11,00
Moet e Chandon rosè reserve impériale Champagne Epernay -	75,00	

Tutti i vini contengono solfiti

CARTA DEI VINI

BOLLICINE



Veuve Cliquot Ponsardin Champagne	75,00
Ruinart brut Champagne Reims - France	75,00
Ruinart Blanc de Blanc Champagne Reims - France	100,00
Ruinart brut rosè Castaldi - Champagne Reims - France	100,00
Franciacorta extra brut Bellavista "V. Moretti"	100,00
Dom Perignon Vintage 2006 Champagne Reims - France	220,00

DESSERT E MEDITAZIONE

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

Tutti i vini contengono solfiti

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