Menù

RISTORANTE "VILLA MOSCARDO"

VILLA DEI CEDRI
PARCO TERMALE DEL GARDA

Caro Cliente,

se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nei migliori dei modi.

In caso di mancata disponibilità di prodotto fresco, potranno essere utilizzati prodotti surgelati

Per garantire la tua sicurezza alimentare, non vengono confezionati alimenti per l'asporto.

...

Dear Guest,

If you have any food allergies or intolerances, please ask for information about our food and beverages.

We are prepared to advise you and assist you in choosing the most suitable options.

If fresh products are not available, frozen products may be used.

For your food safety, we do not package or provide food for takeaway.

...

Liebe Gäste,

Bei Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach Informationen zu unseren Speisen und Getränken.

Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen dabei, die für Sie am besten geeigneten Speisen auszuwählen.

Sollten keine frischen Produkte verfügbar sein, können Tiefkühlprodukte verwendet werden.

Zu Ihrer Lebensmittelsicherheit werden keine Speisen zum Mitnehmen verpackt oder ausgegeben.

RISTORANTE
"VILLA MOSCARDO"
VILLA DEI CEDRI
PARCO TERMALE DEL GARDA

Piazza di Sopra, 2
37017 Colà di Lazise (VR)
Tel. +39 045 75 90 756
Cell. +39 349 476 4066
www.villadeicedri.com

Antipasti

STARTERS - VORSPEISE

Antipasti di Carne

MEAT STARTERS - FLEISCHHALTIGE VORSPEISEN

CULATELLO DELLA LESSINIA, BURRATA PUGLIESE
E OLIO E.V.O. AL LIMONE

Culatello from Lessinia, Puglian burrata and lemon olive oil

Culatello aus Lessinia, Burrata aus Apulien und Zitronolivenöl

€ 16

TARTARE DI FILETTO DI MANZO BATTUTA AL COLTELLO
MAIONESE AL PISTACCHIO E SBRICIOLONA SALATA AL PARMIGIANO

Hand-chopped beef tartare

with pistachio mayonnaise and crumbled parmesan cheese

Handgeschnittenes Rindertartar mit Pistazienmayonnaise und zerbröckelter Parmesankäse

€ 16

Antipasti di Pesce

FISH STARTERS - FISCHVORSPEISEN

TARTÀRE DI TONNO, MANGO, AVOCADO
E SALSA ORIENTALE

Tuna tartare with mango, avocado and oriental sauce

Thunfisch, Mango und Avocado-Tartar mit orientalischer Sauce

€ 18

GAMBERI ARGENTINI CON STRACCIATELLA
E CREMA DI LIMONI SALATA

Argentinian prawns with stracciatella and salted lemon cream

Argentinische garnelen mit stracciatella und gesalzener zitronencreme

€ 18

Antipasti di Verdure

VEGETARIAN STARTERS - VEGETARISCHE VORSPEISEN

RADICCHIO TARDIVO IN SAOR
CON SEMI DI ZUCCA TOSTATI AL SALE E UVETTA AL BRANDY

Radicchio tardivo "in saor" with salt-roasted pumpkin seeds and brandy-soaked raisins
Radicchio tardivo "in saor" mit gerösteten, gesalzenen kürbiskernen und in brandy eingelegten rosinen

€ 14

CARPACCIO DI ZUCCA MARINATO ALLE ERBE
CON MOUSSE AL CAPRINO E PISTACCHIO

Marinated pumpkin carpaccio with herbs, goat cheese and pistachio mousse
Mariniertes kürbis-carpaccio mit kräutern mit ziegenkäse- und pistazienmousse

€ 14

SFORMATINO DI FUNGHI
CON SCAMORZA AFFUMICATA E CROCCANTE AL PARMIGIANO

Mushroom flan with smoked scamorza and crispy Parmesan cheese
Pilzflan mit geräucherter scamorza und parmesan-knusper

€ 14

Per i più piccoli

FOR KIDS - FÜR KINDER

GNOCCHI O MACCHERONCINI
AL POMODORO O ALLA BOLOGNESE

Potato gnocchi or Maccheroncini (fresh pasta)
with bolognese sauce or tomato sauce
Kartoffelgnocchi oder Maccheroncini (frische Pasta)
mit Bolognesesauce oder mit Tomatensauce

€ 10

Primi Piatti

FIRST COURSES - ERSTE GERICHTE

Paste Fresche all'Uovo

FRESH PASTA - FRISCHE PASTA

BIGOLI CON LE SARDE
CON FINOCCHIO, ZAFFERANO E PANE AL FINOCCHIETTO
Bigoli with Sardines, Fennel, Saffron and Fennel-Infused Breadcrumbs
Bigoli mit Sardinen, Fenchel, Safran und Semmelbröseln mit wildem Fenchel
€ 16

CREPES AL SALMONE AFFUMICATO E PEPE ROSA
SU GUAZZETTO DI ZUCCHINE E BASILICO
Crepes with smoked salmon and pink peppercorns on a zucchini and basil stew
Crêpes mit Räucherlachs und rosa pfeffer auf Zucchini-Basilikum-Gemüse
€ 16

ORECCHIETTE CON RAGU' DI COSTINE
BRASATE LENTAMENTE AL VALPOLICELLA SUPERIORE
Orecchiette with slow-braised pork rib ragù in Valpolicella Superiore wine
Orecchiette mit Ragù aus langsam in Valpolicella Superiore
geschmorten Schweinerippchen
€ 16

Paste di Grano Duro

DURUM WHEAT PASTA - HARTWEIZENNUDELN

PACCHERI "VILLA MOSCARDO"
CON SALSA DI POMODORO, PECORINO E BASILICO
"Villa Moscardo" Paccheri with tomato sauce, pecorino cheese and basil
"Villa Moscardo" Paccheri mit Tomatensauce, Pecorino Käse und Basilikum
€ 13

SPAGHETTI "SENATORE CAPPELLI" ALLA CARBONARA
CON PANCETTA DELLA LESSINIA E MONTE VECCHIO
"Sen. Cappelli" spaghetti alla carbonara with bacon
from Lessinia and Monte Vecchio cheese
"Sen. Cappelli" spaghetti alla carbonara mit Durchwachsener Pancetta aus
Lessinia und Monte Vecchio Käse
€ 14

Il Vialone Nano Bio delle Lande Veronesi

RISOTTO "RESTELLO BIO" MANTECATO CON
MONTE VERONESE E TARTUFO NERO DEL BALDO
(MIN. 2 PERSONE)
"Restello Bio"risotto finished with Monte Veronese chees
and black truffle from Monte Baldo (min. 2 people)
"Restello Bio" Risotto mit Monte Veronese Käse
und Trüffel vom Monte Baldo (min. 2 personen)
€ 17

•••

GNOCCHI DI PATATA HOME MADE
FONDUTA DI VALDOSTANA E TARTUFO NERO DEL BALDO
Homemade potato gnocchi with Valdostana fondue and
black truffle from Monte Baldo
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Valdostana-Fondue mit
schwarze Trüffel vom Monte Baldo
€ 16

CREMA DI CAROTE RISO NERO E LATTE DI COCCO VEGAN
Carrot cream with black rice and coconut milk
Karottencreme mit schwarzem reis und kokosmilch
€ 12

Secondi Piatti

SECOND COURSES - ZWEITEGERICHTE

Piatti di Carne

MEAT COURSES - FLEISCHGERICHTE

TAGLIATA DI BUFALO
CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA ALL'ACETO BALSAMICO
Sliced buffalo steak with caramelized red onion and balsamic vinegar
Büffel tagliata mit karamellisierter roter Zwiebel und Balsamicoessig
€ 20

LA GUANCETTA DI MANZO IN LENTA COTTURA
AL VALPOLICELLA RIPASSO CON CAVOLO NERO RIPASSATO
Slow-cooked beef cheek in Valpolicella Ripasso Wine with sautéed black kale
Langsam geschmorte rinderbacke in Valpolicella Ripasso Wein
mit sautiertem Schwarzkohl
€ 20

CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE
2 PERSONE
Chateaubriand with béarnaise sauce
Chateaubriand mit béarnaise-sauce
€ 60

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
Grilled beef fillet
Gegrilltes Rinderfilet
€ 26

COSTATA DI MANZO 500 GR
Rib eye steak 500gr
Ribeye-Steak vom Rind 500gr
€ 30

FIORENTINA TAGLIATA "VILLA MOSCARDO" 1000 GR
2 PERSONE
Fiorentina sliced steak "Villa Moscardo"
Tranchieren Fiorentina Steak "Villa Moscardo
€ 65

Piatti di Pesce

FISH COURSES - FISCHGERICHTE

TROTA DEL LAGO
PUREA DI PASTINACA, SALSA VERDE E MANDORLE TOSTATE
Lake Trout with Parsnip Purée, Salsa Verde and Toasted Almonds
Gegrillte Seeforelle aus dem See mit Pastinakenpüree,
Salsa Verde und gerösteten Mandeln
€ 20

TATAKI DI TONNO ROSSO
AI SEMI DI SESAMO, VERDURE COLORATE E SALSA TERIYAKI
Red tuna tataki with sesame seeds, colourful vegetables and teriyaki sauce
Tataki vom roten Thunfisch mit Sesam, buntem Gemüse und Teriyaki-Sauce
€ 20

POLIPO RIPASSATO
CREMA DI PISELLI, MAIONESE ALL'AGLIO NERO E KATSUOBUSHI
Sautéed octopus, cream of peas, black garlic mayonnaise and katsuobushi
Gebratener Oktopus mit Erbsencreme, schwarzer Knoblauchmayonnaise und Katsuobushi
€ 23

Piatti Vegetariani

VEGETARIAN SECOND COURSES - VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

PARMIGIANA DI MELANZANE
CREMA DI BUFALA E PESTO DI BASILICO
Eggplant Parmigiana with Buffalo Mozzarella Cream and Basil Pesto
Auberginen-Parmigiana mit Büffelmozzarella-Creme und Basilikumpesto
€ 16

Contorni

SIDE DISHES - BEILAGE

VERDURE MISTE GRIGLIATE
Grilled mixed vegetables
Gegrilltes gemischtes Gemüse
€ 6

VERDURE MISTE SAUTES
Sautéed mixed vegetables
Gemischtes Gemüse aus der Pfanne
€ 6

PATATE AL FORNO
Oven-roasted potatoes
Ofenkartoffeln
€ 6

INSALATA MISTA DI STAGIONE
Mixed seasonal salad
Gemischter Salat der Saison
€ 6

COPERTO A PERSONA
Cover charge per person
Gedeck pro Person
€ 3

Lista Vini

RISTORANTE "VILLA MOSCARDO"

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene - Bellussi	*0.75*	L	*€ 20*
al calice			*€ 6*
Trento Doc - Ferrari (Trentino)	*0.75*	L	*€ 45*
Cuvèe Prestige Franciacorta - Ca' del Bosco	*0.75*	L	*€ 60*
Cuvée Alma Franciacorta - Bellavista	*0.75*	L	*€ 60*
Cuvée Alma Rosé Franciacorta - Bellavista	*0,75*	L	*€ 64*
Champagne Veuve Clicquot	*0,75*	L	*€ 80*
Champagne Möet&Chandon	*0.75*	L	*€ 80*
Champagne Möet&Chandon	*0.375*	L	*€ 60*

VINI BIANCHI

Custoza - Corte Gioliare	*0.75*	L	*€ 12*
	0.50	L	*€ 8*
	0.25	L	*€ 5*
al calice			*€ 4*
Foglia Verde Chardonnay - Cantina di Custoza	*0.75*	L	*€ 12*
	0.50	L	*€ 8*
	0.25	L	*€ 5*
al calice			*€ 4*
Lugana Doc "I Frati" - Cà dei Frati	*0.75*	L	*€ 25*
Lugana Doc "I Frati" - Cà dei Frati	*0.375*	L	*€ 18*
al calice			*€ 6*
Rosa dei Frati - Cà dei Frati	*0.75*	L	*€ 27*
Lugana Doc "Brolettino" - Cà dei Frati	*0.75*	L	*€ 30*
Lugana Doc - Ottella	*0.75*	L	*€ 25*
Lugana Doc - Ottella	*0.375*	L	*€ 18*
Lugana Doc "Le Creete" - Ottella	*0.75*	L	*€ 30*
al calice			*€ 6*
Soave Classico - Pieropan	*0.75*	L	*€ 25*
Sauvignon - Albino Armani	*0.75*	L	*€ 24*
San Vincenzo - Anselmi	*0.75*	L	*€ 25*
Capitel Foscarino - Anselmi	*0.75*	L	*€ 30*
Pinot Grigio Colle Ara - Albino Armani	*0.75*	L	*€ 24*

VINI ROSSI

Bardolino Classico - Corte Gioliare	*0.75*	L	*€ 12*
	0.50	L	*€ 8*
	0.25	L	*€ 5*
al calice			*€ 4*
Bardolino Chiaretto - Corte Gioliare	*0.75*	L	*€ 12*
	0.50	L	*€ 8*
	0.25	L	*€ 5*
al calice			*€4*
Valpolicella Classico "I Castei" - Castellani	*0.75*	L	*€ 16*
al calice			*€ 5*
Valpolicella Classico Superiore "I Castei" - Castellani	*0.75*	L	*€ 20*
al calice			*€ 6*
Valpolicella Ripasso "I Castei" - Castellani	*0.75*	L	*€ 25*
al calice			*€ 6*
Amarone della Valpolicella "I Castei" - Castellani	*0.75*	L	*€ 50*
al calice			*€ 10*
Pinot Nero - Cantina di Bolzano	*0.75*	L	*€ 24*
Rosso di Montalcino - Elia Palazzesi	*0.75*	L	*€ 30*
Brunello di Montalcino - Elia Palazzesi	*0.75*	L	*€ 65*
Lambrusco Emilia - Terre Forti	*0.75*	L	*€ 20*
Barolo Docg - Ca' Bianca	*0,75*	L	*€ 40*

BIBITE E BIRRE

Acqua Panna	*0.75*	L	*€ 3*
Acqua San Pellegrino	*0.75*	L	*€ 3*
Bibite in bottiglia di vetro	*0.33*	L	*€ 3*
Succhi di frutta	*0.20*	L	*€ 3*
Birra Franziskaner	*0.50*	L	*€ 5*
Birra Moretti	*0.33*	L	*€ 4*
Birra Moretti Zero	*0.33*	L	*€ 4*