



Oster Menü

Sonntag, 20. April 2025

PROGRAMM

12:30 - 13:15 Großes Buffet auf der Terrasse (Weine inbegriffen)
1:15 - 3:30 pm 4 courses served menu

Infos und Buchung:

+39 045 6250012 - info@villacariola.it

Großes Buffet mit Vorspeisen



ECKE FÜR GEBRATENES ESSEN

Salbeipfannkuchen mit Prosecco aus Valdobbiadene

"Stick" von knusprigen Gemüse

Schwanz der goldenen Garnele

Arancini von Reis, Oliven ascolane, Mozzarelline-Brot

Fleischbissen mit Sesam, Mohn, Klassiker

FINGERFOOD



Tintenfischsalat mit Taggiasca-Oliven, duftend mit ligurischem Basilikum

Barchetta di brisé mit Spargel und Lachscrème

Barchetta di brisé mit Fenchelcreme und geräuchertem Marlin

Lammzartheit und Polenta-Würfel

Roselline von bresaola mit mimosa-ai

Semilune aus hartgekochten Eiern mit Limettenmayonnaise und Sardellen

Mini Quiches mit Pilzen und schwarzem Trüffel

Gemüsesmokke

Focacce mit Salz, Oliven und Cherrytomaten

Begleitet von:

Valdobbiadene Sekt, Rosè chiaretto

und alkoholfreie Cocktails

(im Preis inbegriffen)



Serviertes Menü



VORSPEISEN

Risotto mit Spargel, Jakobsmuscheln und Garnelen mit Mascarpone
Tortelloni mit Amarone sfoglia mit geschmortem Lamm
und Haselnussbutter

HAUPTGERICHT

Turret von Kalbsfilet in Speck mit Pilzen,
begleitet von saisonalen Beilagen

DESSERT

Osterparfait mit dunklen Schokoladengarn
und Sahne aus roten Früchten

Preis: 69 € pro Person
Ohne Weine (à la carte)



Infos und Buchung:

+39 045 6250012 - info@villacariola.it

