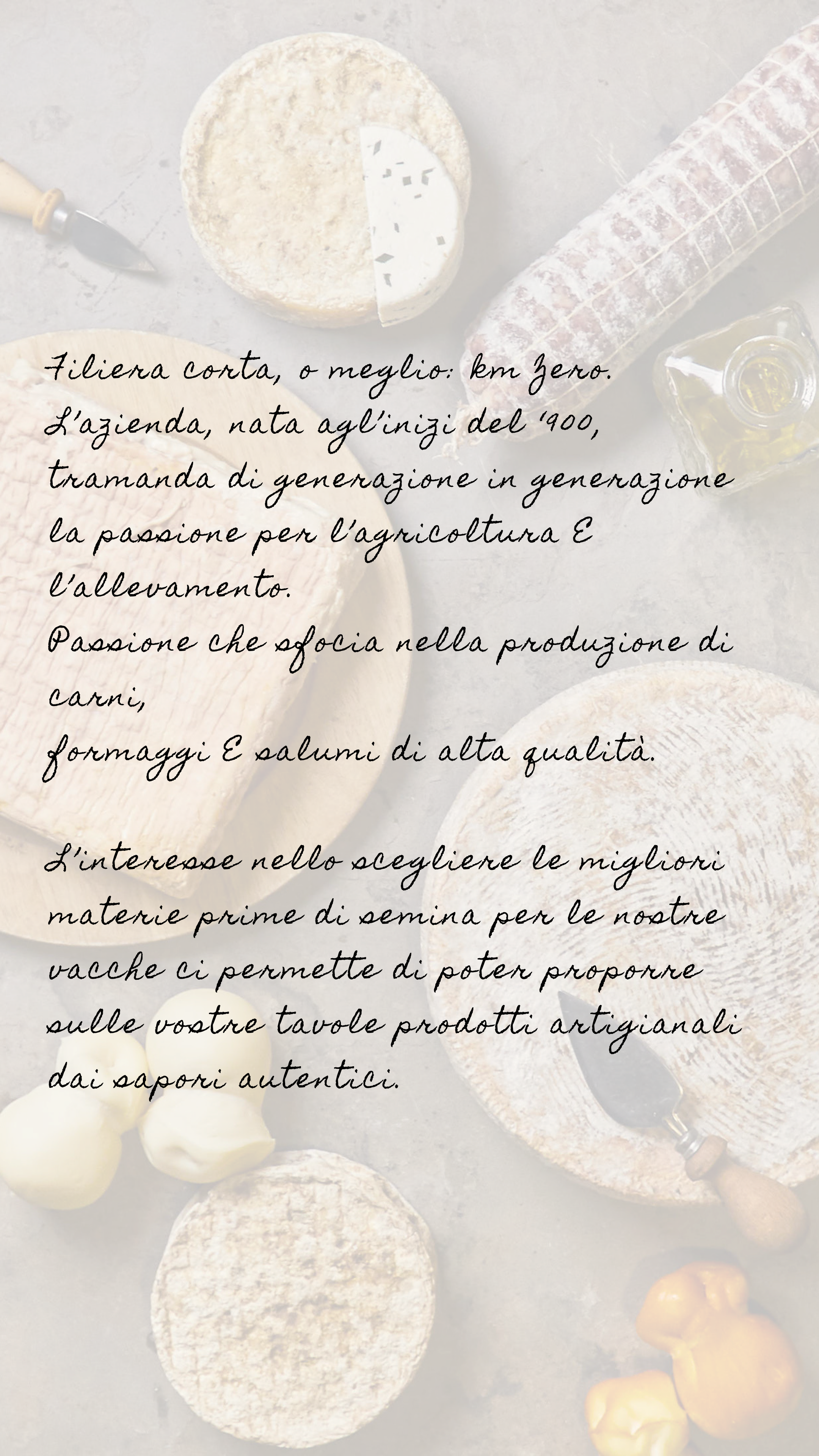




Filiera corta, o meglio: km zero.
L'azienda, nata agl'inizi del '900,
tramanda di generazione in generazione
la passione per l'agricoltura e
l'allevamento.

Passione che sfocia nella produzione di
carni,
formaggi e salumi di alta qualità.

L'interesse nello scegliere le migliori
materie prime di semina per le nostre
vacche ci permette di poter proporre
sulle vostre tavole prodotti artigianali
dai sapori autentici.

ANTIPASTI

iniziamo bene

Antipasto Villa Delizia (min 2 persone) (2) 13 cad

Selezione di salumi & formaggi, bocconcini fior di latte, giardiniera, il tutto accompagnato da confetture artigianali

tartare di manzo al naturale 15

Tartare di filetto al naturale: carne fresca e di qualità. Esaltata nella sua purezza con un condimento essenziale

formaggio E verdure (2) 10

Un mix di verdure saltate leggermente, servite con formagella calda e dorata, per un piatto leggero ma gustoso, dal contrasto di consistenze e sapori.

Nuvola di burro con acciughe (1,2,6) 10

Crema soffice di burro montato con acciughe del cantabrico, delicata e saporita, servita con pane caldo croccante.

MENÙ BABY

per le piccole pesti

PASTA AL POMODORO	6
PASTA AL RAGU'	6
PASTA IN BIANCO	6
COTOLETTA CON PATATE AL FORNO	10
PETTO DI POLLO CON PATATE AL FORNO	10

PRIMI
paste E risotti

Una certezza, i Casoncelli (1,2,3,) 13

Pasta ripiena di carne e aromi, con burro fuso, salvia pancetta croccante & una spolverata di formaggio, un classico.

pacchero ai tre pomodori, burrata E basilico (1,2,3,15) 15

Pacchero al pomodoro con burrata e basilico: cremoso e fresco, con la dolcezza del pomodoro e la morbidezza della burrata.

Ricotta E spinaci (1,2,3) 15

Ravioli margherita ripieni di ricotta e spinaci, con burro nocciola, salvia croccante e Parmigiano Reggiano.

Risotto con zucchine, fiori E stracciatella (2,14) 13

Risotto alla crema di zucchine, colorati fiori di zucca & stracciatella fresca a fine cottura.

Risotto allo zola con fichi E noci (2,14) 13

Risotto cremoso con alla fonduta di zola con fichi freschi e croccante di noci

1.Glutine 2.Latte 3.Uova 4.Frutta a guscio 5.Soia 6.Pesce 7.Crostacei 8.Sedano
9.Senape 10.Sesamo 11.Arachidi 12.Molluschi 13.Lupini 14.Alcol 15.Frutta

SECONDI

dalla cucina

il tonnato (3, 4, 6, 14) 15

Roast beef di vitello cotto al punto rosa accompagnato dalla nostra salsa tonnata & fior di capperi.

Pollo ruspante 16

Pollo ruspante al forno con rosmarino e patate: saporito, con pelle dorata e croccante e profumi rustici della tradizione.

Carpaccio (4) 15

Sottili fette di manzo condite con olio extravergine, funghi sott’olio, scaglie di Branzi e nocciole tostate.

Ribs di Manzo (8, 14) 16

Ribs di manzo cotte per lunghe ore a bassa temperatura, glassate con salsa BBQ affumicata e servite con il loro fondo.

Hamb Veg con i suoi colori 13

Burger VEG di ceci, zucchine e patate, croccante fuori e morbido dentro, servito con i colori che l’orto Bariselli ci regala.

i contorni

PATATE AL FORNO	4
ZUCCHINE GRIGLIATE	4
CAROTINE AL BURRO & TIMO	4
POMODORI DELL’ORTO, CIPOLLA & BASILICO	4
PURE DI PATATE	4

DALLA GRIGLIA *tagli con osso*

Costata garronese

- 30 GG FROLLATURA
peso 0,6/0,7 kg

6,00 €/h

fiorentina garronese

- 30 GG FROLLATURA
peso 1,2/1,4 kg

6,50 €/h

Costata Frisona

- 60 GG FROLLATURA
peso 0,6/0,7 kg

7,00 €/h

fiorentina Frisona

- 60 GG FROLLATURA
peso 1,0/1,2 kg

7,50 €/h

Tutti i tagli sono serviti con patate al forno rustiche profumate al rosmarino; conditi con olio extravergine 'Fam. Olivini' del Lago di Garda e sale Maldon.

N.B.

Le nostre carni, provenienti esclusivamente da allevamento interno e prive di conservanti, possono presentare naturali variazioni di dimensioni, marezzatura e sapore, garanzia di autenticità e qualità artigianale.

DALLA GRIGLIA *tagli senz'osso*

tagliata scottona

- 25 GG FROLLATURA
peso 200 gr

20

tagliata picanka

- 25 GG FROLLATURA
peso 200 gr

22

filetto scottona

- 25 GG FROLLATURA
peso 200 gr

28

maxi filetto scottona

- 25 GG FROLLATURA
peso 350 gr

35

Tutti i tagli sono serviti con patate al forno rustiche profumate al rosmarino; conditi con olio extravergine 'Fam. Olivini' del Lago di Garda e sale Maldon.

N.B.

Le nostre carni, provenienti esclusivamente da allevamento interno e prive di conservanti, possono presentare naturali variazioni di dimensioni, marezzatura e sapore, garanzia di autenticità e qualità artigianale.

MENÙ GRIGLIA *degustazione*

Tutti tagli vengono serviti al tavolo a cottura media, adagiati su una piastra, che permette a ciascun commensale di continuare la cottura secondo il proprio gusto.

Menù consigliato per gli amanti della carne;
Si esalta il servizio al tavolo offrendo una selezione completa:
Le portate vengono servite a centrotavola, in stile agriturismo
esaltando la convivialità, Menù composto da:

Antipasto della casa
selezione di carne alla griglia con patate
dolce della casa

Coperto, acqua, caffè & vino (1 bottiglia ogni 3 persone)
amari esclusi

€ 60,00 a persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano
ALLERGIE O INTOLLERANZE sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

MENÙ CUCINA *degustazione*

Tutte le portate vengono selezionate settimanalmente dallo Chef in base alla reperibilità dei prodotti, alla loro stagionalità e alla qualità delle materie prime, per garantire piatti freschi, autentici e ricchi di gusto.

Menù consigliato per le grandi ricorrenze, per lo più a compagnie. Si esalta il servizio al tavolo offrendo più portate cercando di soddisfare tutti i palati; Le portate vengono servite a centrotavola, in stile agriturismo esaltando la convivialità. Menù composto da:

Antipasto della casa
due primi
un secondo
dolce della casa

**Coperto, acqua, caffè & vino (1 bottiglia ogni 3 persone)
amari esclusi**

€ 45,00 a persona

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano ALLERGIE O INTOLLERANZE sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.