



Villa Calini

EVENTS EMOTION



ALESSANDRO CAPPOTTO

FOOD EMOTION

Il Cuore è l'ingrediente principale della mia Cucina.

Chef Alessandro Cappotto

Menu l'espressione del territorio

€ 60.00

a persona (min. 2 persone)
Vini esclusi

Fondente di coniglio all'extra vergine, uovo, asparago e guanciaie croccante

Risottino mantecato con crema di loertis, formagella e polvere di Sommacco

Petto di faraona in crosta ripieno di aromatiche

Torta di rose, miele millefiori con gelato fiordilatte e vaniglia

Menu di stagione

€ 65.00

a persona (min. 2 persone)
Vini esclusi

Cuore di Baccalà con pancetta croccante su crema di vitelotte e germogli dell'orto

Mezzi paccheri "Mancini", mantecati con fave, pancetta e pecorino

Cubi di salmerino alpino con capperi, olive e polenta integrale

Bosco tiepido con gelato allo zenzero e cialda di croccante

Menu gourmet

€ 70.00

a persona (min. 2 persone)
Vini esclusi

Ceviche di gambero marinato con lime e zenzero servito con la nostra giardiniera

Spaghetti di grano antico con fiori di zucca, noci di capesante e foglio di caviale

Duo di vitello a sorpresa e foie gras con primizie dell'orto

Piccolo predessert

Guscio di meringa con primi frutti e gelato allo zenzero

Abbinamento vini

€ 15.00 a persona

Menu Degustazione

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe tutte le informazioni sulle nostre preparazioni. L'utilizzo del sottovuoto, delle cotture a bassa temperatura, **dell'abbattimento delle temperature di tutti i prodotti**, e la "Bonifica" di tutti i pesci che vengono serviti crudi attraverso l'abbattitore di temperatura, è una nostra precisa scelta, atta a garantire sempre la massima qualità, sicurezza e freschezza di ogni singola pietanza.



Villa Calini

EVENTS EMOTION



ALESSANDRO CAPPOTTO

FOOD EMOTION

Antipasti

Cuore di Baccalà con pancetta croccante, crema di vitelotte e germogli dell'orto	€ 20,00
Ceviche di gambero marinato con lime e zenzero servito con la nostra giardiniera	€ 22,00
Scaloppe di capesante arrosto con asparagi e nocciole tostate	€ 25,00
Fondente di coniglio all'olio, uovo, asparagi e pancetta croccante	€ 20,00
Battuta al coltello di struzzo, senape in grani, insalatina di noci e mirtilli	€ 22,00

Primi

Mezzi paccheri, fave, pancetta e pecorino	€ 20,00
Casoncelli di capretto, pane ed erbe aromatiche	€ 20,00
Spaghetti di grano antico con fiori di zucca, noci di capesante e foglio di caviale	€ 22,00
Risottino mantecato con crema di loertis, formagella e polvere di Sommacco	€ 20,00

Secondi

Cubi di salmerino, capperi, olive e polenta	€ 25,00
Storione bianco leggermente affumicato al sentore di ulivo	€ 25,00
Carrè d'agnello sull'osso in crosta alle erbe aromatiche	€ 25,00
Tomahawk di angus australiano con giardino di verdure e patate al kg (minimo per 2)	€ 65,00
Duo di vitello a sorpresa e foie gras con primizie dell'orto	€ 25,00

Né carne, né pesce

Selezione di formaggi servito con le nostre marmellate	€ 18,00
"Tonno" di germe di grano, patate schiacciate, sedano verde pomodorini e olive	€ 20,00
Bistecchine di quinoa e miglio arrosto, primizie all'extra vergine gardesano	€ 20,00

Dolci

Guscio di meringa con primi frutti e gelato allo zenzero	€ 15,00
Geometria di cioccolati con crema gianduia	€ 15,00
Big amaretto con crema di liquirizia e lamponi	€ 15,00
Torta di rose, miele millefiori con gelato fiordilatte e vaniglia	€ 15,00

Menu alla carta

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe tutte le informazioni sulle nostre preparazioni. L'utilizzo del sottovuoto, delle cotture a bassa temperatura, **dell'abbattimento delle temperature di tutti i prodotti**, e la "Bonifica" di tutti i pesci che vengono serviti crudi attraverso l'abbattitore di temperatura, è una nostra precisa scelta, atta a garantire sempre la massima qualità, sicurezza e freschezza di ogni singola pietanza.