



1925-2025: un secolo di storia, un progetto a cent'anni.

L'amore per le sfide, la valorizzazione di splendide colline. La scoperta di un terroir cretacico. La volontà di preservare la purezza dei luoghi attraverso un attento equilibrio tra la natura e la mano dell'uomo. Questa è l'essenza de La Collina dei Ciliegi.

Cari amici,

La Collina dei Ciliegi è un'oasi di pace che abbraccia il borgo di Erbin, di antica origine cimbra. Cà del Moro Wine Retreat è il centro delle attività di ospitalità, ristorazione, esperienze...

Accogliamo i nostri clienti in una struttura sostenibile certificata Dream & Charme grazie al *"rispetto di requisiti quali i diritti umani, i rapporti e le condizioni di lavoro; il coinvolgimento e lo sviluppo della comunità locale; la protezione dei dati e la sicurezza informatica"*.

Coltiviamo le nostre vigne e i nostri orti con metodo e attente pratiche sostenibili.

Le nostre api ci regalano il loro preziosissimo miele e contribuiscono all'impollinazione e alla biodiversità.

Abbiamo fatto scelte importanti come quella di eliminare il tovagliato, risparmiando circa 45.500 litri di acqua e 412 kg di detersivo all'anno.

Con il nostro menù incentiviamo la filiera corta, cercando di dar voce a eccellenze che, accanto a noi, condividono i nostri stessi ideali di benessere animale e vegetale, e di sostenibilità.

Per non perdere le tradizioni a cui siamo fortemente legati, abbiamo deciso di sostenere l'allevamento della pecora Brogna, presidio Slow Food che, pascolando tra i vigneti, bruca l'erba tra i filari in modo sostenibile e silenzioso, migliorando il terreno e favorendo il recupero di sostanze nutrienti.

Armando Gianolli
Massimo Gianolli





Antipasti

Uovo Ca' Vittoria*, crema di zafferano della Lessinia*, mandorle tostate
e Monte Veronese Menegazzi* € 16,00

Battuta di agnello di pecora Brogna allevato nei pascoli della Collina dei Ciliegi, con
topinambur in diverse consistenze, olio al dragoncello e
jus di carne € 18,00

Porcini al carbone, con crema di fagioli cannellini e finocchietto selvatico € 16,00

Catalana di gamberi e verdure croccanti € 22,00

Focaccia all'orzo con carne salada e burrata € 16,00



Primi

Carnaroli all'amarone con mostarda di uva e colatura di grana Padano € 18,00

Gigli di pastificio dei Campi con ristretto di polpo speziato e pesto di aneto € 20,00

Gnocchi di castagne con crema di zucca mantovana,
caldarroste, burrata e pere cotte € 18,00

Spaghettoni all'uovo trafilato al bronzo, con 'nduja, ricotta affumicata della Lessinia e
ristretto di pomodorini € 20,00

Tortellini di vauaggio con ragu' di cortile e olio al prezzemolo € 18,00



Secondi

Il nostro agnello di pecora Brogna allevato nei pascoli della Collina dei Ciliegi, con fungo in osmosi e crema di capperi € **25,00**

Spider steak di manzo all'amarone, con zucca fondente glassata ai fiori di ibisco € **24,00**

Stinco di capriolo sfilacciato con pan brioche, millefoglie di sedano rapa e tartufo nero € **25,00**

Merluzzo bianco con spuma di patate, paprika affumicata, olio all'erba cipollina e maionese di midollo € **24,00**

Bistecca di cavolfiore con crema alla vaniglia, arachidi salate e fondo vegetale € **16,00**

Grigliata di carne della Domenica € **28**
(disponibile solo la domenica a pranzo)

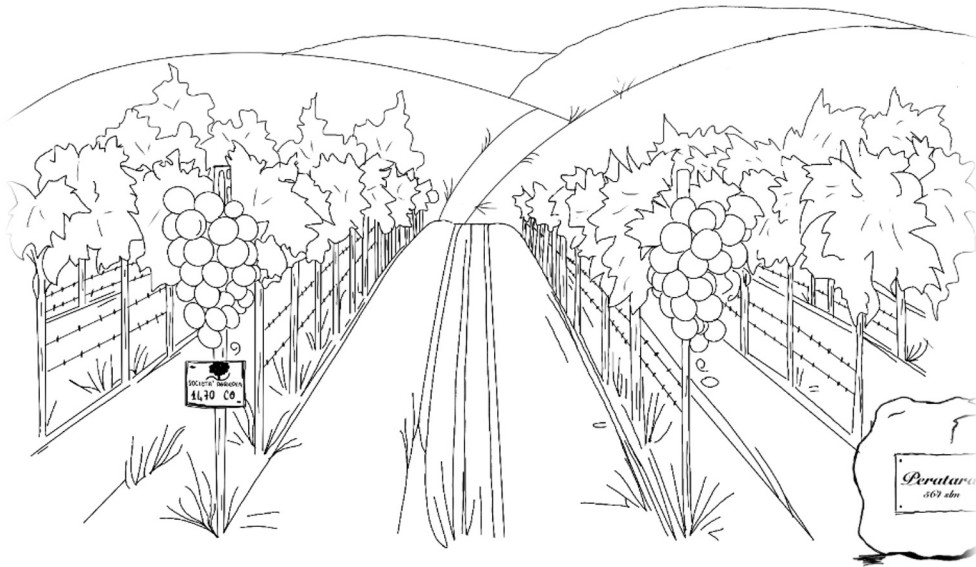


Dessert

Torta di pane al cioccolato con spuma di latte e mandarino € **10,00**

Tiramisù a modo nostro € **10,00**

Gelati e sorbetti di nostra produzione € **2,50** a porzione



Menù degustazione

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo.

Menù 6 portate € **90,00**

Abbinamento vini € **50,00**

Proposte conviviali

(Consigliato per 2 persone)

Spaghettoni all'uovo trafiletti al bronzo, con 'nduja, ricotta affumicata della Lessinia e ristretto di pomodorini € **30,00**

Grigliata della Domenica € **40,00**

Frittura mista di pesce € **30,00**

Pane e coperto

€ 4,50

Acqua Panna e San Pellegrino

€ 4,50



Le Aziende con cui collaboriamo

- **Azienda Agricola Erbin di Benedetta Bongiovanni:** impegno totale all'agricoltura biologica e al rispetto della biodiversità, ambiente sano ed equilibrato per un gregge, le cui pecore, certificate biologiche, sono allevate con metodi naturali: né antibiotici né integratori, solo cure attente e vita all'aria aperta e la pratica dell'allevamento allo stato brado, che garantiscono prodotti genuini e di altissima qualità.
- **Cà Vittoria:** Contrada Ca' Vittoria in Lessinia, vicino a Velo Veronese, gestita dai fratelli Giorgio e Francesco, allevano all'aperto e in totale benessere galline e vacche charolaise.
- **Zafferano della Lessinia:** nel cuore della Lessinia, in provincia di Verona, a 700 metri di altitudine, questa giovane azienda nasce con il progetto di produrre zafferano di altissima qualità, nel rispetto dell'ambiente e del territorio. È coltivato e raccolto a mano ed essiccato a temperatura controllata.
- **Riserva San Massimo:** Riserva naturale incastonata nella Valle del Ticino, che si estende per oltre 600 ettari, 200 destinati alla coltivazione del riso. Una preziosa culla di biodiversità.
- **Pastificio dei Campi:** pasta di Gragnano IGP, con certificazione di prodotto 100% made in Italy. Il grano duro utilizzato proviene dalle più vocate zone di produzione in Italia, in particolare dalla Puglia.
- **Malga Faggioli:** azienda locale, i cui prodotti sono interamente realizzati con il latte delle loro capre allevate in Lessinia.
- **Caseificio Menegazzi:** Il Caseificio Menegazzi, è un'azienda a conduzione familiare che da tre generazioni si occupa della raffinata arte della trasformazione del latte proveniente prevalentemente dalle aziende del comune di Erbezzo.

Lista degli allergeni

Per informazioni relative gli allergeni si prega di rivolgersi al nostro Staff che rimane a vostra completa disposizione.

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011).

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro Menù è sottoposto ad un processo di abbattimento rapido di temperamento, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.