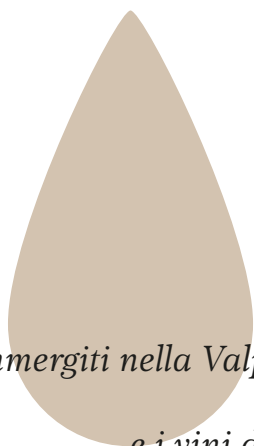


Val
pan
te
na



*Immergiti nella Valpantena attraverso i piatti
e i vini di Ca' del Moro,
un viaggio dove riscoprirsi
e sentirsi a casa*

AUTUNNO

Ca' del Moro sostiene e collabora con fattorie e produttori locali.

Le loro materie prime sono impiegate nella preparazione delle portate del nostro Menù che segue la stagionalità e la reale disponibilità dei prodotti.

Menù degustazione

Incontro

Scoprite la Valpantena attraverso i nostri occhi: in questo percorso di degustazione, verrete ispirati dai sapori tipici del nostro territorio in una selezione di piatti reinterpretati da Chef Giuseppe Lamanna e Lina Maffia. Sarete ospiti di una cucina che valorizza la stagionalità e le eccellenze del territorio, ricordando ed esaltando le radici della valle che ci ospita.

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo.

Menù 6 portate € 80,00

Abbinamento vini € 40,00

Origini

Chef Giuseppe Lamanna e Lina Maffia vi accompagneranno in un viaggio alla ri-scoperta dei piatti della loro infanzia, in un percorso che vi porterà con il cuore ed il palato alle loro origini.

Immergetevi nelle antiche ricette delle tradizioni culinarie di Calabria e Puglia, tramandate con sapienza fino alla nostra tavola e rielaborate secondo la cucina di Ca' Del Moro Wine Retreat.

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo.

Menù 6 portate € 100,00

Abbinamento vini € 50,00



Antipasti

Uovo Ca' Vittoria, crema di zafferano della Lessinia, tastasal croccante
e Monte Veronese Menegazzi € 18,00

Lucioperca scottato, fagioli di Lamon,
scalogno caramellato e burro bruciato € 20,00

Battuta di manzo al coltello con salsa verde e tartufo nero € 18,00

Zucca violina in diverse consistenze e tapenade di olive della Valpantena € 16,00



Primi

Crema di carote e zenzero con crostini dorati € 18,00

Carnaroli Meracinque all'Amarone con parmigiano croccante,
meringhe all'alloro e mandarino € 22,00

Tortelli con polenta di Storo, coniglio e fondo di vitello € 22,00

Spaghettoni all'uovo trafilato al bronzo con 'nduja,
ricotta affumicata e ristretto di pomodorini € 25,00



Secondi

Bavette di manzo al carbone con cavolo saltato,
spuma di pearà e il suo fondo **€ 26,00**

Il nostro agnello di pecora Brogna 🌻 con funghi e crema di capperi **€ 26,00**

San Pietro scottato con scarola e melassa di uva,
estratto di scampi e olio al porro **€ 28,00**

Topinambur grigliato con pastinaca, fondo di verdure al
cardamomo nero e sedano **€ 20,00**



Dessert

Savarin di pasta choux, meringa con mousse di castagne,
spuma di latte e limone **€ 12,00**

La nostra cheesecake ai lamponi selvatici **€ 10,00**

Brownie al pepe rosa e noci, caramello salato e sorbetto alla melagrana **€ 12,00**



Dalla nostra Enoteca

Tagliere del Moro, accurata selezione di salumi e formaggi del territorio

(per 2 persone) € 28,00



Pane e coperto

Il segreto dell'ospitare è far sentire gli ospiti a casa propria.

Qui a Ca' del Moro pane e coperto sono sempre offerti.



Acqua e caffè

Acqua Panna o

San Pellegrino € 4,00

Caffè 1895 by Lavazza € 2,50

Lista 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.