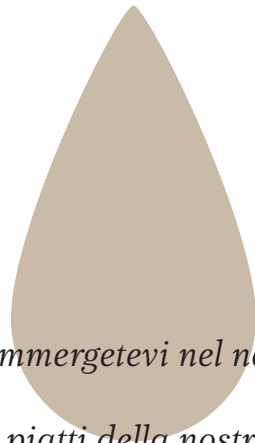


La Collina dei Ciliegi ha promosso la fondazione
della Rete Valpantena



*Immergetevi nel nostro paradiso attraverso
i piatti della nostra cucina ed i vini da noi
selezionati.*

Un viaggio dove riscoprirsi e sentirsi a casa.

E S T A T E

Ca' del Moro sostiene e collabora con fattorie e produttori locali della Valpantena.
Le loro materie prime sono impiegate nella preparazione delle portate del nostro Menù che segue la
stagionalità e la disponibilità di prodotti freschi.
Queste pratiche sostengono le comunità locali e riducono il nostro impatto ecologico.



Menù degustazione



Origini

I nostri cuochi Giuseppe Lamanna e Lina Maffia vi accompagneranno in un viaggio alla riscoperta 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

Ricciola cotta in olio di sesamo con spugnole, carote,
cipollotto e salsa di soia € 20,00

Battuta di manzo al coltello con basilico,
noci pecan e acciuga di Cetara € 18,00

Parmigiana di melanzane in crosta di grano duro, dressing di pomodoro,
salsa al parmigiano e basilico greco € 18,00

Primi

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

Carnaroli Meracinque* all'amarone con polpa di ciliegie,
fave di cacao e bergamotto € 22,00

Tortelli con cime di rapa, pomodorino confit,
stracciatella e bottarga di tonno rosso € 24,00

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



Secondi

Bavetta di manzo al carbone con sedano rapa marinato e
spuma di peperone giallo € 26,00

Il nostro agnello di pecora Brogna 🌻 allevato nei pascoli della
Collina dei Ciliegi con funghi e crema di capperi € 26,00

Filetto di triglia cotta in argilla e fieno, patata dolce e
finocchietto marino € 28,00

Radicchio in agrodolce, acidulato di mirtillo, menta,
semi di girasole e cioccolato bianco € 22,00



Dessert

Mousse di banana, nocciola, cioccolato Criollo e cardamomo € 12,00

La nostra cheesecake ai lamponi selvatici € 10,00

Spuma di limone, gelato alla liquirizia e finocchio € 12,00