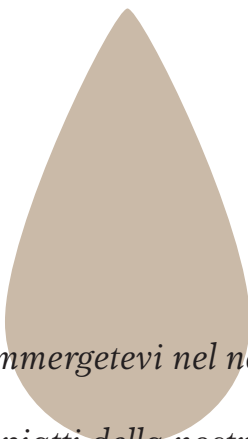


La Collina dei Ciliegi ha promosso la fondazione
della Rete Valpantena



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

Un viaggio dove riscoprirsi e sentirsi a casa.

AUTUNNO

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 € 20,00

Scampo king scottato in padella su vortice di cipe di rapa con mayo di soia chiara
e yuzu ed estrazione di crostacei € 26,00

Battuta di manzo al coltello con crema di porcini, funghi di stagione cotti in olio
e cipolla di Tropea affumicata € 20,00

Zucca violina in diverse consistenze con tapenade di olive
e olio di zucca € 18,00



Primi

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

Carnaroli Meracinqe* all'amarone con parmigiano croccante,
meringhe all'alloro e mandarino € 24,00

Pasta mista di Pastificio dei Campi cotta in zuppa di pesce, crema di fagioli di
Lamon, gambero viola, arancia e caviale di aringa affumicata € 25,00

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



Secondi

Fagiano selvatico in tre tagli e tre cotture, il suo ristretto al ginepro, cavolo rapa,
mostarda di uva Corvina e castagna al miele **€ 28,00**

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

Lucioperca e anguilla affumicata,
carota al limone e cannella con salsa alla luciana **€ 28,00**

Sedano rapa in agrodolce con salsa di nocciole tostate,
spuma di melagrana e ristretto di verdure **€ 22,00**



Dessert

Ricotta di capra e pere cotte in Garganega, salsa al caramello salato
e stroisel alle mandorle tostate **€ 14,00**

La nostra cheesecake con vaniglia di Tahiti e salsa ai lamponi selvatici **€ 14,00**

Brownie al Criollo con pepe rosa e noci,
gelato fior di latte alla fava tonka e tartufo nero **€ 14,00**