

VILLA QUARANTA

ClubHouse

VINI SELEZIONE

WINES SELECTION

Bollicine Sparklings

Prosecco Filodora

€ 20.00

Pinot Nero

€ 20.00

Pinot Nero rosé

€ 20.00

Bianchi Whites

Soave, Le Volpare

€ 19.00

Lugana, Le Fornaci

€ 25.00

Pinot Grigio, Le Rosse

€ 19.00

Vermentino, Poggio al Tufo

€ 24.00

Fiano Arthemis,

Masseria Surani

€ 25.00

Rossi Reds

Terra dei Ciliegi,

Rosso Verona Igt

€ 19.00

Rafaèl,

Valpolicella Classico Sup.

€ 25.00

Ripasso,

Valpolicella Classico Sup.

€ 29.00

Amarone della Valpolicella Cl.

€ 59.00

Fiorato,

Recioto della Valpolicella Cl.

€ 39.00

Valpolicella Classico

€ 19.00

LE BIRRE

BEERS

Birra alla spina media 0.4 L | on draught

€ 4.00

Birra alla spina piccola 0.3 L | on draught

€ 3.00

Franziskaner Weiss Bier 0.5 L

€ 6.00

Moretti 0.33 L

€ 4.00

Budweiser 0.33 L

€ 4.00

Corona 0.33 L

€ 4.00

San Gabriel Bionda 0.5 L

€ 6.00

San Gabriel Rossa 0.5 L

€ 6.00

CAFFETTERIA

Caffè | Coffee

€ 1.20

Decaffeinato | Decaf coffee

€ 1.20

Orzo BIO | Barley coffee

€ 1.50

Caffè Ginseng BIO | Ginseng coffee

€ 1.50

Caffè Shakerato | Ice shaked coffee

€ 2.50

Cappuccino

€ 2.00

Macchiato

€ 1.80

Tè, tisane ed infusi | Tea

€ 2.50

Cocktails

€ 7.00

Cocktails Analcolici

€ 5.50

Spritz

€ 5.50

Hugo

€ 5.50

LA COLAZIONE

TO START YOUR DAY

Croissant al burro vuoto | Butter croissant

€ 1.00

Croissant farcito | Filled croissant

€ 1.50

Muffin

€ 1.50

Yogurt selezione BIO | Organic yoghurt

€ 1.50

Fetta di torta della casa | Slice of home made cake

€ 3.00

BIBITE E FRULLATI

SOFT DRINKS & SHAKES

Acqua DOLOMIA 0.50 L

€ 1.50

Acqua DOLOMIA 1 L

€ 3.00

Bibite gassate 0.33 L

€ 2.50

The freddo

€ 2.50

Succhi di frutta selezione BIO

€ 3.00

Frullati alla frutta

€ 5.00

PIATTI FREDDI

COLD DISHES

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e

€ 12.00

Burrata Pugliese

Parma ham 24 months PDO and Apulian Burrata

Selezione di salumi e formaggi

€ 12.00

della Lessinia peperoni

Cold cuts and cheeses selection from the Lessinia

region

Insalata di polpo, seppia, code di

€ 16.00

mazzancolla tropicale e cozze

all'olio EVO Tommasi e limone del Garda

Octopus, cuttlefish, tropical prawn tails and mussels

salad dressed with Tommasi E.V.O.O. and Garda

lemon juice

Salmone affumicato scozzese

€ 16.00

agli agrumi su misticanza e crostini

Citrus scented Prime Smoked Salmon served with

crostons

QUALCOSA DI CALDO

SOMETHING HOT

Pasta con sugo del giorno

€ 9.00

Pasta with sauce of the day

Pasticcio di lasagna al forno all'Emiliana

€ 9.00

Oven baked lasagne with meat ragout

Crema di zucca, sedano

€ 9.00

e ricotta affumicata

Pumpkin velouté, celery and smoked ricotta cheese

INSALATONE

SALADS

Insalata classica

€ 7.00

insalata mista con carote, pomodori, mais

mixed salad, carrots, tomatoes, corn

Insalata Club House

€ 10.00

Insalata verde, melanzane grigliate, fagiolini, patate

al vapore, pomodorini e ricotta di capra

mixed green, grilled aubergine, green beans, steamed

potatoes, cherry tomatoes and goat milk ricotta

Caprese di Bufala

€ 10.00

Mozzarella di bufala Campana IGP e pomodorini

datterini alla Caprese

Caprese salad with Buffalo mozzarella PDO and

cherry tomatoes

PIZZA ARTIGIANALE CON LIEVITO MADRE

ARTISANAL PIZZA WITH MOTHER YEAST

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala

€ 8.00

Campana e basilico

Tomato sauce, Bufalo mozzarella from Campania PDO

and basil

Mozzarella, verdura alla griglia

€ 9.00

e formaggio Monte veronese giovane fuso

Mozzarella cheese, mixed grilled vegetables and Monte

Veronese cheese mixed

Salsa di pomodoro, mozzarella,

€ 10.00

radicchio di Verona stufato, Parmigiano e

salamino napoletano piccante

Tomato sauce, mozzarella, stewed red radicchio from

Verona, Grana Padano and spicy salami from Naples

PANINI & SNACK

SANDWICHES

Tutto tosto

€ 5.00

Fontina, prosciutto cotto | Large ham and cheese

toasted sandwich

Gustoso

€ 10.00

Pane ai cereali, hamburger di manzo 150gr., bacon

croccante, cipolla rossa di Tropea stufata, formaggio

Monte veronese giovane, salsa bernese e patatine fritte

Cereal bread, beef hamburger 150gr., crunchy bacon,

stewed red onion from Tropea PDO, Monte veronese

cheese, bernaise sauce served with French fries

Vegetariano

€ 6.00

Ciabatta con zucchine e peperoni grigliati, ricotta di

capra e rucola | Ciabatta bread with zucchini, bell

peppers, goat milk ricotta and arugula

Delicato

€ 6.00

Sandwich di pomodoro, Philadelphia, insalatina

novella e mirtilli neri | Sandwich with tomatoes,

cream cheese, green salad and blueberries

DOLCI

DESSERTS

Macedonia di frutta

€ 5.00

fresh fruit salad

Torta del giorno del nostro Pasticcere

€ 5.00

con la sua salsa

Slice of cake of the day with its sauce

INFO UTILI

USEFUL INFORMATION

In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotto surgelato.

Per gli ingredienti allergenici si rimanda al ricettario,

revisionato ad ogni cambiamento del menù, ove gli ingredienti allergenici sono indicati con la lettera "A".

Le materie prime ed i piatti sottoposti ad abbattimento

negativo sono contrassegnati con la dicitura "-18°".

Only in case of limited fresh items availability we may

use frozen products. A list of food allergens can be

found in our updated cookbook, where the food al-

lergens are marked with an "A". The fish and other

ingredients that has undergone a temperature shock

treatment as prescribed by the law, they are marked

with "-18°".