



VILLA QUARANTA

ClubHouse

Q

I CLASSICI *Classics*

Piccoli capolavori di gusto, tra mare e terra.
Small taste masterpieces, between sea and land.

Prosciutto Crudo

di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese
e melone mantovano IGP
*Parma Ham PDO (24 months),
apulian burrata and mantuan melon*
€ 20

Vitello tonnato

su insalata di spinacino novello e capperi
*Vitello tonnato served on a baby spinach
and caper salad*
€ 21

Insalata di mare

con olio EVO Tommasi e limone
(polpo, seppia, cozze e gamberi)
*Seafood salad with Tommasi extra virgin olive oil
and lemon (octopus, cuttlefish, mussels, prawns)*
€ 22

Caesar salad

con pollo, pancetta croccante,
crostini di pane e scaglie di Grana Padano
*Caesar salad with chicken, crispy bacon,
croutons and Grana Padano shavings*
€ 18

Fritto di pesce

e verdure con la nostra maionese
*Fried fish and vegetables
with our homemade mayonnaise*
€ 22

Filetto di branzino

alla griglia, caponata estiva e misticanza
*Grilled sea bass fillet, summer caponata
and seasonal greens*
€ 23

Melanzane alla parmigiana

Eggplant Parmigiana
€ 12

Tagliatelle all'uovo Felicetti

con pesto di zucchine e code di gamberi
*Tagliatelle pasta by Felicetti
with zucchini pesto and prawn tails*
€ 18

Pasta fresca con sugo del giorno
Fresh pasta with the sauce of the day
€ 10

Patatine fritte

French fries
€ 6



disponibili
dalle 12 alle 15
available from
12 pm to 3 pm

I PANINI *Sandwiches*

Morbidi pani e sapori decisi.
Soft breads and bold flavors.

Gustoso

Buns all'uovo, hamburger di manzo,
bacon croccante, pomodoro fresco,
formaggio Monte Veronese giovane,
salsa bernese e patatine fritte
*Egg buns, beef burger, crispy bacon,
fresh tomato, young Monte Veronese cheese,
Béarnaise sauce and French fries*

€ 20

Bruschetta della Club House

Pane pugliese, ricotta di capra, finocchio,
arancia e coppa dei monti Lessini
*Pugliese bread bruschetta with goat's ricotta,
fennel, orange and coppa from
the Lessini mountains*

€ 16

Toast Integrale

Pane integrale, formaggio spalmabile,
salmone affumicato e zucchine grigliate
*Wholemeal bread, cream cheese, smoked
salmon and grilled zucchini*

€ 14

Club Sandwich

Pane toast, insalata verde, maionese,
uova, fesa di tacchino, pomodoro,
bacon affumicato e patatine fritte
*Club sandwich with toasted bread, green salad,
mayonnaise, egg, turkey breast, tomato,
smoked bacon and French fries*

€ 20

La Piadina

Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi,
squacquerone, rucola e pomodorini freschi
*Classic recipe piadina, Parma ham PDO
24 months, squacquerone cheese,
arugula and fresh cherry tomatoes*

€ 12

LE PIZZE *Pizzas*

Impasto con farina biologica e lievitazione naturale.
Dough made with organic flour and natural leavening.

Mediterranea

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP
e basilico fresco
*Tomato sauce, buffalo mozzarella PDO
from Campania, fresh basil*

€ 12

Estiva

Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma
DOP 24 mesi e stracciatella di burrata
*Tomato sauce, mozzarella, Parma ham PDO
24 months and burrata stracciatella cheese*

€ 16

Marinara del Club

Pomodoro, acciughe, salamino piccante,
capperi e origano
*Tomato sauce, anchovies, spicy salami, capers
and oregano*

€ 16

Ingrediente extra | *Extra ingredient* € 3

LE INSALATONE *Big salads*

Colori, benessere e creatività in ogni foglia.
Colors, wellness and creativity in every leaf.

Classica

Insalata mista, carote, pomodorini e mais
Mixed greens, carrots, cherry tomatoes and corn

€ 10

Club House

Melanzane grigliate, fagiolini, patate a vapore, pomodorini e ricotta di capra
Grilled eggplant, green beans, steamed potatoes, cherry tomatoes and goat cheese

€ 14

Caprese del Club

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini e basilico
Buffalo mozzarella PDO from Campania, cherry tomatoes and basil

€ 14

Quinoa

con verdure e mazzancolle
Quinoa with Vegetables and Prawns

€ 18

Greca

Insalata verde, pomodori, peperoni rossi, cetrioli, feta greca, cipolla rossa e olive taggiasche
Green salad, tomatoes, red peppers, cucumbers, greek feta, red onion and Taggiasca olives

€ 16

Terme

Insalata verde, radicchio rosso, sgombro sott'olio, semi di girasole tostati e pomodorini confit
Green salad, red radicchio, canned mackerel, toasted sunflower seeds and confit cherry tomatoes

€ 18

Benessere

Insalata verde, barbabietola, noci tostate, fichi secchi, robiola, mela verde con olio EVO Tommasi e limone
Green salad, beetroot, toasted walnuts, dried figs, robiola cheese, green apple with Tommasi extra virgin olive oil and lemon

€ 18

Ingrediente extra | *Extra ingredient* € 3

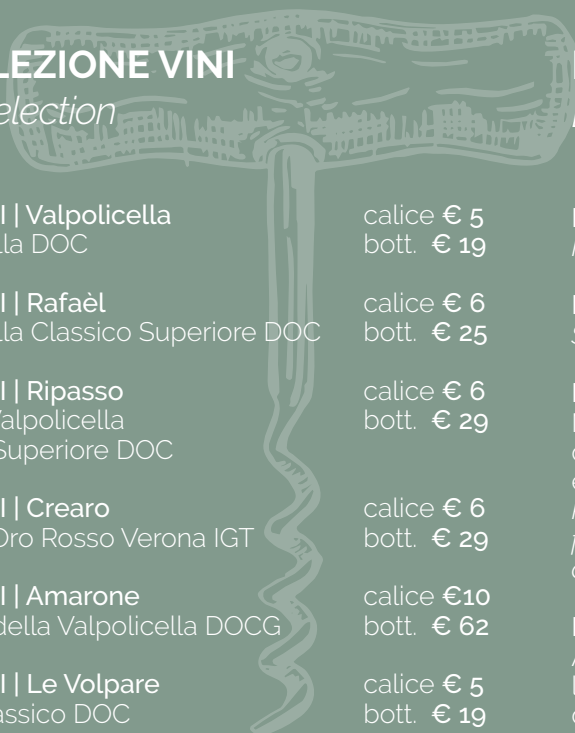
Info utili | *Useful information*

In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotto surgelato. Rivolgersi al personale per visionare il libro degli allergeni riguardanti il menù, ove gli ingredienti allergenici sono indicati con la lettera "A". Le materie prime e 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. Please ask our staff to view the allergen book related to the menu, where the food allergens 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".

LA SELEZIONE VINI

Wine selection



TOMMASI Valpolicella Valpolicella DOC	calice € 5 bott. € 19
TOMMASI Rafaël Valpolicella Classico Superiore DOC	calice € 6 bott. € 25
TOMMASI Ripasso Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC	calice € 6 bott. € 29
TOMMASI Crearo Conca d'Oro Rosso Verona IGT	calice € 6 bott. € 29
TOMMASI Amarone Classico della Valpolicella DOCG	calice € 10 bott. € 62
TOMMASI Le Volpare Soave Classico DOC	calice € 5 bott. € 19
TOMMASI Le Rosse Pinot Grigio delle Venezie DOC	calice € 5 bott. € 19
TOMMASI Le Fornaci Lugana DOC	calice € 6 bott. € 27
CASEO Pinot Nero Brut Spumante Brut Charmat	calice € 5 bott. € 25
CASEO Pinot Nero Brut Rosé Spumante Brut Charmat	calice € 5 bott. € 25
CASEO 470 Pinot Nero Brut "Metodo Classico" Oltrepò Pavese	calice € 7 bott. € 34
TOMMASI Fiorato Recioto della Valpolicella Classico DOCG 375 ml	calice € 8 bott. € 39

LE BIRRE

Beers

Birra media alla spina <i>Medium draught beer</i>	500 ml € 6,50
Birra piccola alla spina <i>Small draught beer</i>	300 ml € 4,50
Lessinia Blanche BLANCHE Malti pils, luppoli e frumento della Lessinia, con note floreali e speziate di arancia e coriandolo. <i>Pilsner malts, hops and wheat from Lessinia, with floral and spicy notes of orange and coriander.</i>	500 ml € 8
Lessinia Miele DOPPIO MALTO Ambrata chiara, moderatamente luppolata, con delicate note di miele di acacia della Lessinia. <i>Light amber beer, moderately hopped, with delicate notes of acacia honey from Lessinia.</i>	500 ml € 8
Lessinia Ginepro CHIARA Fresca e balsamica, con ginepro biologico della Lessinia. <i>Fresh and balsamic, with organic juniper from Lessinia.</i>	500 ml € 8
Lessinia Iris IPA Profumo romantico e cipriato, con polvere di Iris della Val Tramigna. <i>Romantic, powdery bouquet, with Iris powder from Val Tramigna.</i>	500 ml € 8
Corona LAGER - Extra	330 ml € 6
Moretti LAGER - Ricetta Originale	330 ml € 5

LA CAFFETTERIA

Coffee & Hot Drinks

Caffè <i>Espresso</i>	€ 2
Decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	€ 2
Orzo <i>Barley coffee</i>	€ 2,50
Caffè ginseng <i>Ginseng coffee</i>	€ 2,50
Caffè shakerato <i>Iced shaken coffee</i>	€ 5
Cappuccino	€ 2,50
Macchiato <i>Large macchiato coffee</i>	€ 2,50
Tè, tisane e infusi <i>Tea, herbal teas and infusions</i>	€ 4
Cocktails	€ 12
Cocktails analcolici <i>Non-alcoholic cocktails</i>	€ 10
Spritz	€ 8

LA COLAZIONE

Breakfast

Croissant al burro vuoto <i>Butter croissant</i>	€ 1,50
Croissant farcito <i>Filled croissant</i>	€ 2
Muffin	€ 2,50
Yogurt	125 gr € 1,50

LE BIBITE E I FRULLATI

Soft drinks & smoothies

Acqua DOLOMIA <i>DOLOMIA Water</i>	0.50 l	€ 2
Acqua DOLOMIA <i>DOLOMIA Water</i>	1 l	€ 3,50
Bibite gassate <i>Soft drinks</i>	0.33 l	€ 3
The freddo <i>Iced tea</i>		€ 3
Succhi di frutta selezione BIO <i>Selected organic fruit juices</i>		€ 3,50
Frullati alla frutta <i>Fruit smoothies</i>		€ 9

