I sapori del sì

Aperitivo

Girasoli di Grana

Scaglie di Grana in forma con noci e Uva

Delizia di sfoglia e torte salate

Gamberetti fritti

Angolo degli affumicati e tempurina di gamberi

Verdurine in tempura e Finger food vari

Selezione di salumi e formaggi del territorio con mostarde

Antipasti

Involtino di crudo di Montagnana con cuore di radicchio rosso e grana fondente

Petto d'oca affumicato su letto di Molesini e sfoglia di grana con porcini

Vinappeso (culatello affinato all'Amarone)

Bresaola della Lessinia con sedano di Verona croccante e Cimbro

Carpaccio di Salmone selvaggio della Norvegia, mela verde e scaglie di grana

Tonno sashimi su germogli di soia e tortello salato ai gamberi

Trionfo di piovra e gamberi al vapore su letto di rucola

Carpaccio tiepido di branzino con cuore di carciofo all'aceto balsamico

Primi piatti

Risotto al prosecco con capesante flambate al brandy

Risotto con gamberi e petali di carciofo

Risotto alle erbette fini con tartara di gamberi e basilico

Risotto l'Aubisque con King Crab

Villa Quaranta Tommasi Wine Resort & Thermal SPA

Risotto con radicchio rosso di Verona, monte veronese e speck croccante

Risotto con zucca, amaretti e mostarda

Risotto con asparagi della Manbrotta in cestino di grana

Risotto con tartufo scorzone e champagne

Risotto al vino Amarone della Valpolicella

Tortelli di asparagi con gamberoni pomodorini e timo

Tortelli di spada con scampi e vellutata al basilico

Tortelli di patate con crema di basilico code di scampo e gamberi

Tortelli di branzino con crema di salmone all'erba cipollina

Tortellini di valeggio al burro chiarificato

Tortello di patate con basilico mandorle tostate e speck

Tortelli di zucca al burro e salvia croccante

Tortelli di radicchio di Verona su crema di mascarpone e speck

Gnocchetti di patate alla crema di formaggi con scaglie di tartufo nero

Gnocchi di ricotta con burro noisette e tartufo nero della Lessinia

Maccheroncini al ragù d'anatra tagliata al coltello

Secondi Piatti

Branzino in crosta di patate, pistacchi di Bronte e salsa allo scalogno

Tagliata di tonno Mediterraneo

Rombo in crosta di mandorle con acquadelle fritte

Carrè di vitello ai porcini freschi

Medaglioni di vitello con riduzione al pinot bianco e noci

Filetto di manzo ai funghi porcini e al tartufo nero della Lessinia

Filetto di manzo all'amarone

Filetto di manzo alla vodka e pistacchi

Tagliata di Angus su letto di radicchio rosso e scaglie di Monte Veronese

Tagliata di Manzo all’aceto balsamico con flan di zucca

(I contorni variano in base alla stagionalità delle materie prime)

Dessert e bevande

Torta nuziale

Sorbetto al recioto della Valpolicella

Sorbetto al Passion Fruit

Sorbetto alla mela verde e Calvados

Spiedo di ananas grigliato con gelato al basilico

L’ ananas alla menta su gelato al cioccolato in cialda

Cestino croccante di mandorle con fior di latte e pioggia di frutti di bosco

Millefoglie con crema chantilly e salsa al cioccolato

Tenerone alla crema e frutta