Villa Allegri
AGRITURISMO DI CHARME

# Antipasti
## Starters

| | | |
|---|---|---|
| Tagliere di affettati 8, 12<br>Cold cuts | 1 pax<br>2 pax | Euro 10,00<br>Euro 18,00 |
| Tagliere di formaggi della Lessinia 7, 8, 12<br>Lessinia cheese platter | 1 pax<br>2 pax | Euro 10,00<br>Euro 18,00 |
| Sformatino di stagione con crema al Grana Padano 3, 7<br>Seasonal soufflè with Grana Padano sauce | | Euro 11,00 |
| Prosciutto crudo di Montagnana<br>Prosciutto Crudo from Montagnana | | Euro 13,00 |
| Vitello “s-tonnato” con maionese di soia 4, 6<br>Veal tonnato with soy mayonnaise | | Euro 15,00 |
| Battuta di manzo con cipolle rosse in agrodolce e maionese senapata 3, 10<br>Beef tartare with sweet and sour onion and mustard mayonnaise | | Euro 17,00 |

Villa Allegri
AGRITURISMO DI CHARME

# Primi Piatti
## First Courses

Crespelle di magro gratinate al forno 1, 3, 7
Crepes au gratin with ricotta cheese and spinach
Euro 12,00

Pappardelle con ragù di cortile 1, 3, 8, 9, 12
Pappardelle with farmyard-style ragù
Euro 13,00

Bigoli al ragù di sopressa nostrana 1, 3, 12
Bigoli pasta with ragù sauce made with salami from the region
Euro 13,00

Gnocchi al basilico saltati in padella con pomodorini freschi 1
Basil gnocchi pasta with fresh cherry tomatoes sauce
Euro 14,00

Ravioli ripieni di di stagione conditi con burro di montagna 1, 3, 7, 9, 12
Ravioli pasta filled with braised in Amarone and butter sauce
Euro 15,00

Villa Allegri
AGRITURISMO DI CHARME

# Secondi Piatti
## Second Courses

| | |
|---|---|
| Formaggio cotto della Lessinia 7<br>Lessinia cooked cheese | Euro 15,00 |
| Lonza di maiale arrosto con crema alle verdure 9, 12<br>Roasted pork with vegetables sauce | Euro 17,00 |
| Faraona al Valpolicella Classico 9, 12<br>Guinea fowl cooked with Valpolicella Classico wine | Euro 19,00 |
| Costata di manzo alla piastra 9, 12<br>Grilled ribeye steak | Euro 22,00 |
| Guancia all'Amarone 9, 12<br>Beef cheek braised in Amarone wine | Euro 23,00 |
| Filetto di manzo alle erbe aromatiche condito con olio extra vergine di oliva<br>Beef fillet with aromatic erbs and extra vergine olive oil | Euro 26,00 |

Tutti i nostri piatti sono serviti con verdure cotte di stagione
Our second courses are served with cooked vegetables

Villa Allegri
AGRITURISMO DI CHARME

# Dolci
## Desserts

| | |
|---|---|
| Sbrisolona 1, 3, 7, 8<br>Sbrisolona cake | Euro 5,00 |
| Cheese Cake con frutta di stagione con crumble di mandorle 1, 3, 7, 8<br>Cheesecake with seasonal fruit and almond crumble | Euro 6,00 |
| Brownies caldo al cioccolato, sale grosso, gelato vaniglia bourbon 3, 6, 7, 8<br>Brownies chocolate, salt, ice-cream vanilla bourbon | Euro 6,00 |
| Semifreddo limone e coulis di fragole 3<br>Semifreddo with lemon and strawberries coulis | Euro 6,00 |
| Semifreddo grappa di rose e cioccolato bianco 3, 7, 12<br>Semifreddo with rose grappa and white chocolate | Euro 7,00 |
| Cantucci e Passito bianco 1, 3, 7, 8, 12<br>Cantucci biscuits with passito wine | Euro 8,00 |

Villa Allegri
AGRITURISMO DI CHARME

# Lista Allergeni

1- Glutine
2- Crostacei
3- Uova
4- Pesce
5- Arachidi
6- Soia
7- Latte
8- Frutta a guscio
9- Sedano
10- Senape
11- Sesamo
12- Anidride solforosa
13- Lupini
14- Molluschi

Villa Allegri
AGRITURISMO DI CHARME

# Menu Degustazione

per tutto il tavolo

Tagliere di salumi nostrani
con
Valpolicella Classico cantina Zanotti

Crespelle di magro gratinate al forno
con
Valpolicella Superiore cantina Zanotti

Pasta ripiena fatta in casa
(varia in base alla stagione)
con
Valpolicella Ripasso cantina Zanotti

Guancia di Amarone con verdure miste
con
Amarone della Valpolicella cantina Zanotti

Dolce a scelta dal menu
con
Recioto o Passito bianco cantina Zanotti

**75,00 euro a persona**
**acqua e caffè inclusi**