



VILLA CARONA  
HOTEL

*Chef Riccardo Crepaldi, Edoardo Tresoldi, Mario Pacini*

Coperto € 4,00 p/p

ANTIPASTI

Tartare di Fassona con senape, maionese e perlage	€ 19,00
Insalatina di carciofo crudo, Stravecchio invecchiato 24 mesi, pancetta e tuorlo aromatizzato al tartufo	€ 20,00
Salmerino marinato al lime, salsa alle ortiche, mais soffiato e topinambur	€ 18,00
Lucioperca mantecato, blinis, peperone crusco e aglio orsino	€ 20,00



VILLA CARONA  
HOTEL

PRIMI

Caroncello: casoncello all'impasto di patate di Carona su spuma di pancetta, burro e salvia	€ 18,00
Riso Carnaroli al radicchio tardivo, Storico Ribelle e pluma di maialino iberico	€ 22,00
Spaghetti alla cacio e pepe con gambero rosso di Mazara del Vallo e lime	€ 20,00
Malfatti al paruch, fonduta di Taleggio d'alpeggio, cardoncelli e sugo di pecora bergamasca	€ 19,00
Scialatielli al ragù di moscardini, puntarelle e spuma di caprino	€ 21,00



VILLA CARONA  
HOTEL

SECONDI

Fritto leggero di pesce del Mediterraneo  
con salsa agrodolce

€ 29,00

Filetto di baccalà confit in panatura di erbe  
di montagna, carciofo e dressing allo yogurt

€ 26,00

Vellutata di cavolo nero, cime di rapa,  
noci pecan e latte di cocco

€ 21,00

Controfiletto di cervo, catalogna saporita  
e tapioca

€ 32,00

Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura,  
salsa al Barolo e spuma di sedano rapa

€ 25,00



VILLA CARONA  
HOTEL

DESSERT

Polenta e osei in tartelletta alle nocciole	€ 11,00
Strudel di mele, salsa vaniglia	€ 11,00
Sfera di Tiramisù, salsa bianca al caffè	€ 12,00
Mango e ananas, gelato fiordilatte e cocco disidratato	€ 11,00
Semifreddo alle fragole, crumble di cioccolato Ruby	€ 11,00
Degustazione di formaggi della Valle con marmellate in abbinamento	€ 15,00