



VILLA CARONA
HOTEL & SPA

Chef Riccardo Crepaldi, Edoardo Tresoldi, Mario Pacini

Coperto € 4,00 p/p

ANTIPASTI
STARTERS

Tartare di Fassona con salsine sfiziose e perlage

Fassona tartare with delightful sauces and perlage

€ 19,00

Flan di zucca, crumble di carota e mandorla, gel all'arancia e carota e fonduta di Stravecchio

Pumpkin flan, carrot and almond crumble, orange and carrot gel and Stravecchio cheese fondue

€ 20,00

Salmerino marinato al lime, salsa alle ortiche, mais soffiato e topinambur

Lime marinated char, nettle sauce, puffed corn and topinambur

€ 18,00

Insalatina di mare con gambero, calamaro, scampo, piovra e gelatine alla spirulina e Gin & Tonic

Seafood salad with prawn, squid, langoustine, octopus with spirulina jelly and Gin & Tonic jelly

€ 25,00



VILLA CARONA

HOTEL & SPA

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Caroncello: casoncello all'impasto di patate della Piana di Fondra su spuma di pancetta, burro e salvia

Caroncello: Fondra's potatoes dough with butter and sage on a bacon foam

€ 18,00

Riso Carnaroli ai porcini, Botticello e prezzemolo fritto

Carnaroli rice with porcini mushrooms, Botticello cheese and fried parsley

€ 25,00

Spaghetti alla cacio e pepe con gambero rosso di Mazara del Vallo e lime

Cacio e pepe spaghetti with Mazara del Vallo red prawn and lime

€ 20,00

Cannelloni alla farina di castagne, cavolo nero, patate e Taleggio

Cannelloni made with chestnut flour, black cabbage, potatoes and Taleggio cheese

€ 21,00

Scialatielli al ragù di moscardini, puntarelle e spuma di caprino

Scialatielli pasta with baby octopus, puntarelle chicory and caprino cheese goat foam

€ 21,00



VILLA CARONA

HOTEL & SPA

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Fritto leggero di pesce del Mediterraneo con salsa agrodolce
Light fried Mediterranean fish with sweet and sour sauce

€ 29,00

Zuppa di pesce con conchiglie, triglie, rombo e crostacei
Fish soup with seashell, red mullet, turbot fish and shellfish

€ 35,00

Crema di cipolle dolci e crostini con Stravecchio
Sweet onion cream and croutons with Stravecchio cheese

€ 21,00

Controfiletto di cervo, catalogna saporita e tapioca
Deer sirloin, savoury catalogna herb and tapioca

€ 32,00

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

*Low temperature cooked veal cheek, Barolo sauce
and celery root foam*

€ 25,00

Steak frites di entrecote di manzo e burro alle erbe
Steak frites with beef entrecote and herb butter

€ 41,00



VILLA CARONA

HOTEL & SPA

DESSERT

Prinsesstårta: pan di Spagna con panna, lamponi e marzapane
Prinsesstårta: sponge cake with cream, raspberries and marzipan

€ 15,00

Topfen: gnocco di ricotta su zuppetta di prugne speziate
Ricotta topfen on spicy prune soup

€ 11,00

Tatin di mele renette, gelato fiordilatte e meringa
al passion fruit

*Renette apples tarte tatin with fior di latte ice cream and
Passion fruit meringue*

€ 11,00

Sfera di Tiramisù, crema bianca calda al caffè
Tiramisù sphere, hot white coffee cream

€ 12,00

Pannacotta, cardamomo e rocce di cioccolato
Pannacotta, cardamom and chocolate rocks

€ 11,00

Semifreddo alle fragole, crumble di cioccolato ruby
Strawberry parfait, ruby chocolate crumble

€ 11,00

Degustazione di formaggi della Valle con
marmellate in abbinamento

Valle Brembana cheese tasting with jam pairing

€ 15,00

*per garantire la salubrità delle materie prime si fa utilizzo dell'abbattitore.
to ensure safety of raw materials, blast chiller may be utilised

*per tutte le portate di questo menù si richiama al libro degli allergeni.
for all courses on this menu, please refer to the allergen book.