



VILLA CARONA
HOTEL & SPA

Chef Riccardo Crepaldi, Mario Pacini

Coperto € 4,00/p

ANTIPASTI
STARTERS

Lumache di vigna, cardoncelli e crema di mais

Vineyard escargot, cardoncelli mushrooms and corn cream

2,3,4,7,9.

€ 22,00

Tartare di bruna alpina, puntarelle, senape in grani, cipolla croccante e maionese alla soia

Bruna Alpina tartare, chicory, mustard seeds, crispy onion and soy mayonnaise

3,5,8,10.

€ 21,00

Trota marinata, patate ratte al burro e salsa alle ortiche

Marinated trout, ratte potatoes with butter and nettle sauce

4,6,7,8,9,10.

€ 20,00

Polpette di carciofi al formai de mut, gel di ribes e gamberi arrostiti

Artichoke meatballs with mountain local cheese, currant jelly and roasted prawns

1,3,4,5,6,7,9.

€ 22,00

Tagliere di salumi e formaggi della Valle Brembana, giardiniera e frittella all'aglio orsino

Brembana Valley cheeses and cold cuts platter, homemade pickled vegetables and wild garlic fritter

5,7,9,10,12.

€ 18,00



VILLA CARONA
HOTEL & SPA

PRIMI
FIRST COURSES

Zuppa di cavolo nero e fagioli, crostini all' Agri di Valtorta e cipolla croccante

Black cabbage and beans soup, crouton with local Agri cheese and crispy onions

1,6,7,9.

€ 20,00

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

Caroncello: Fondra's potatoe stuffed pasta with butter and sage on a bacon foam

1,3,5,7,9.

€ 19,00

Riso Meracinque Carnaroli, zucca, castagne e taleggio affumicato

Carnaroli Meracinque rice, pumpkin, chestnuts and smoked Taleggio cheese

7,8,9.

€ 21,00

Maccheroni alle seppie, broccoli, salsiccia e spuma di patate al nero

Maccheroni pasta with cuttlefish, broccoli, sausage and potatoes foam with sepia

1,2,3,4,7,9.

€ 22,00

Spaghetto Cavalieri, king crab, pomodoro fresco, olive taggiasche e broccolo selvatico

Cavalieri spaghetti, king crab, fresh tomato, taggiasca olives and wild broccoli

1,2,4,7,9.

€ 32,00



VILLA CARONA
HOTEL & SPA

SECONDI
SECONDI COURSES

Controfiletto di cervo, composta di cachi, insalatina di cavolo cappuccio e salsa al Porto

Deer sirloin, persimmon compote, coleslaw salad and Porto wine sauce

3,5,7,9.

€ 32,00

Steak frites di entrecote di manzo e burro alle erbe con contorni abbinati:
patatine fritte e verdure saltate

*Beef entrecote Steak frites and herb butter with side dishes:
pommes frites and sautéed vegetables*

1,3,7,9,10.

€ 39,00

Fritto leggero di pesce del Mediterraneo con salsa agrodolce

Light fried Mediterranean fish with sweet and sour sauce

1,2,3,4,5,6,9,10.

€ 27,00

Pesce bianco all'amo, in base alla disponibilità del mercato, al sale o in guazzetto (min. 2 persone)

White fish to the hook in salt or stewed, depending on market availability (min 2 pax)

4,9,11,14.

€ 35,00 a porzione
p/portion

Scaloppa di Foie Gras, panbrioche, gel di mela e saba

Foie Gras scallop, pan brioche bread, apple gel and saba cooked grape must

1,3,5,6,7,8,10.

€ 25,00

Costoletta di vitello, pomodori e patate di Carona al forno con salsa bernese

Fried veal chop, tomatoes and Carona potatoes roasted with bernaïse sauce

1,3,5,7,10,11.

€ 32,00



VILLA CARONA
HOTEL & SPA

DESSERT

Il nostro panettone artigianale con infusione di erbe di montagna e zabaione € 9,00
Our homemade panettone with mountain herbs infusion and zabaione
1, 3, 6, 7, 8, 11.

Sorbetto al sambuco e Champagne € 12,00
Champagne and elder sorbet
8.

Tagliata di frutta esotica e gelato al fior di latte
Exotic fruit with fior di latte ice cream
7,8. € 15,00
Recioto di Soave "Tre Colli" Cornelia Tessari € 20,00

Sfera di tiramisù, crema bianca al caffè
Tiramisù sphere, hot white coffee cream
1,3,7,8. € 10,00
Acininobili 2018 Maculan € 22,00

Strudel di mele renette, salsa vaniglia ai pistilli di zafferano
Apple strudel with vanilla sauce and saffron pistils
1,3,7,8. € 10,00
Passito Bianco "Monte Croce" 2020 Tommasi € 16,00

Tortino al cioccolato su frutti di bosco e gelato alla crema
Chocolate cake with berries and cream ice cream
1,3,7,8. € 10,00
Barolo Chinato Damilano € 17,00

Degustazione di formaggi, mostarde e confetture
Tasting of cheeses, mustards and jams
7,8,9,10. € 15,00
Moscato giallo "Lumine" 2020 Le Corne € 20,00

*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