



VILLA CARONA
HOTEL & SPA

Chef Riccardo Crepaldi, Patera Filsa Giulio

Coperto € 4,00/p

ANTIPASTI
STARTERS

Prosciuttino di coniglio tonnato, funghi cardoncelli e polvere di capperi

Rabbit ham with tuna sauce, Cardoncelli mushrooms and caper powder

4,9.

€ 22,00

Tartare di bruna alpina, filetti di pomodoro semi dry, senape al miele,
cipolla croccante e maionese di soia

Bruna Alpina tartare, semi-dry tomato fillet, honey mustard, crispy onion and soy mayonnaise

3, 5, 8, 10.

€ 21,00

Plateau Royal: ostriche, gamberi, tartare e carpaccio serviti con frutta fresca e le sue salse

*Plateau Royal: oysters, prawns, tartare and carpaccio served with fresh fruit and a selection of
accompanying sauces.*

4,6,10,14

€ 44,00

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

Burrata affumicata, spuma di pomodoro alla brace, pizza di grano arso frita,
acciughe del Cantabrico

Smoked burrata, grilled tomato foam, fried burnt grain pizza, Cantabric anchovies and wild fennel oil

1,4,7

€ 23,00

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

Vellutata di piselli, mazzancolle della Nuova Caledonia al vapore e germogli

Cream of peas, steamed New Caledonia prawns and sprouts

2,4,7,9.

€ 26,00

Spaghetti Cavalieri con astice, datterini gialli e rossi e la sua bisque

Cavalieri spaghetti pasta with lobster, yellow and red cherry tomatoes served with lobster bisque

1,2,4,9.

€ 42,00

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

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

1,3,5,7,9.

€ 19,00

Riso Carnaroli Meracinque, fiori di zucca, zafferano e coulis di zucchine fermentate

Carnaroli Meracinque rice, courgette flowers, saffron and fermented zucchini

7,9,12.

€ 22,00

Orecchiette con finferli, mozzarella di bufala e gamberi

Orecchiette with finferli mushrooms, buffalo mozzarella and shrimps

1,2,4,7,9.

€ 21,00

Foiade al ragù di camoscio, spuma di parmigiano e olio al prezzemolo

Foiade pasta with chamois ragù, parmesan foam and parsley oil

1,3,7,9.

€ 18,00



VILLA CARONA
HOTEL & SPA

SECONDI
SECOND COURSES

Controfiletto di cervo, spuma di edamame, gel di mango e salsa al Porto

Deer sirloin, edamame foam, mango gel and Porto wine sauce

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

Petto d'anatra di Barberia, albicocche e finocchi baby glassati

Barberia duck breast, apricots and glazed baby fennel

7,9,10.

€ 30,00

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

Sorbetto al sambuco e Champagne <i>Champagne and elder sorbet</i> 8.	€ 12,00
Semifreddo sambuca, arabica di caffè e crumble al torrone <i>Sambuca and coffee semifreddo with nougat crumble</i> 3,7.	€ 10,00
Servito con: Recioto di Soave "Tre Colli" Cornelia Tessari	€ 20,00
Sfera di tiramisù, crema bianca al caffè <i>Tiramisù sphere, hot white coffee cream</i> 1,3,7,8.	€ 10,00
Servito con: Acininobili 2018 Maculan	€ 22,00
Tagliata di mango e ananas, sorbetto al passion fruit <i>Sliced mango and pineapple, passion fruit sorbet</i> 1,3,5,8.	€ 15,00
Servito con: Passito Bianco "Monte Croce" 2020 Tommasi	€ 19,00
Tortino al cioccolato con ciliegie spadellate al Grand Marnier e gelato fiordilatte <i>Chocolate cake with Grand Marnier sautéed cherries and milk ice cream</i> 1,3,7,8.	€ 10,00
Servito con: Barolo Chinato Damilano	€ 17,00
Degustazione di formaggi, mostarde e confetture <i>Tasting of cheeses, mustards and jams</i> 7,8,9,10.	€ 15,00
Servito con: 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