VILLA CARONA
HOTEL & SPA

Chef Riccardo Crepaldi, Patera Filsa Giulio

Coperto € 4,00/p

ANTIPASTI
STARTERS

Taco d'asino, branzi, avocado e salsa ponzu
Donkey tacos, branzi cheese, avocado and ponzu sauce
1,3,6,7,11,12. *22*

Tartare di pecora, spuma di pecorino, senape al miele e cipolla crispy
Sheep tartare, pecorino foam, honey mustard and crispy onion
1,3,5,7,11,14. *22*

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*

Degustazione di ostriche *36*
Oysters tasting
6,14,12.

Burrata affumicata, spuma di zucca, pizza di grano arso fritta, acciughe del Cantabrico
Smoked burrata, pumpkin foam, burnt grain fried pizza, Cantabric anchovies
1,4,7. *23*

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*

VILLA CARONA
HOTEL & SPA

PRIMI
FIRST COURSES

Crema di cavolfiore, piovra, guanciale e sesamo nero
Cream of cauliflower, *octopus, guanciale and black sesame*
3,5,6,7,9,12,14. *24*

Tagliolino 30 tuorli, astice, pomodorino datterino e la sua bisque *42*
30-egg-yolk tagliolino, *lobster and its bisque, datterino tomatoes*
1,2,3,4,9.

Caroncello: casoncello all'impasto di patate della Piana di Fondra su spuma di pancetta, burro e salvia
Caroncello: Fondra's potato stuffed dumplings with butter and sage on a bacon foam
1,3,5,7,9. *19*

Riso Carnaroli Meracinque, scarola, nocciole, pinoli e uvetta mantecato al taleggio d'alpeggio
Carnaroli Meracinque rice, scarola,hazelnuts, pine nuts, raisins and alpine taleggio
4,5,8,9,12. *22*

Gnocchetti di grano saraceno su soffice di patata, gambero, chips di branzi e verza disidratata
Buckwheat gnocchetti, potato foam, prawn, branzi chips and dry cabbage
1,2,3,5,7,12. *21*

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*

VILLA CARONA
HOTEL & SPA

SECONDI

SECOND COURSES

Controfiletto di cervo, cavolo nero saltato, gel di mango e salsa al Porto

Deer sirloin, sauteed black kale,mango gel and Porto wine sauce

7,9,12. *32*

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*

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*

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

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

4,9,11,14. *35 a porzione p/portion*

Petto d'anatra di Barberia, fichi dry e finocchi baby glassati

Barberia duck breast, dried figs and glazed baby fennel

7,9,10. *30*

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

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

1,3,5,7,10,11. *32*

VILLA CARONA
HOTEL & SPA

DESSERT

Degustazione di formaggi dell'Alta Valle *19*
High Val Brembana cheese tasting
7,8,10,12.
Servito con: Moscato giallo "Lumine" 2020 Le Corne *25*

Sorbetto al sambuco e Champagne *12*
Champagne and elderflower sorbet
12.

Semifreddo sambuca, arabica di caffè e crumble al torrone *10*
Sambuca and arabica coffee semifreddo with torrone crumble
1,3,7,8.
Servito con: Recioto di Soave "Tre Colli" 2019 Cornelia Tessari *20*

Raviolo fritto all'agrì della Valtorta, castagne e miele di Carona *12*
Fried raviolo, agro cheese, chestnuts and Carona honey
1,3,7,8,9.
Servito con: Dindarello 2022 Maculan *19*

Sfera di tiramisù, crema bianca al caffè *10*
Tiramisù sphere, hot white coffee cream
3,7,8.
Servito con: Acininobili 2018 Maculan *22*

Tagliata di mango e ananas, sorbetto al passion fruit *15*
Sliced mango and pineapple, passion fruit sorbet
Servito con: Passito Bianco "Monte Croce" 2020 Tommasi *19*

Tortino al cioccolato con frutti di bosco spadellati al Grand Marnier e gelato fiordilatte
Chocolate lava cake with Grand Marnier sautéed wild berries and fiordilatte ice cream *10*
1,3,7,8,12.
Servito con: Moscato di Scanzo "Gocci di Sole" 2020 Caminella *17*

*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