



MENU DEGUSTAZIONE

THIS MENU WILL BE SERVED ONLY FOR THE WHOLE TABLE

120,00 P.P.

RAW PRAWNS,
APEROL, LIME AND TONIC

COLD TOMATO SOUP,
SCALLOPS AND AROMATIC MIXEDD SALAD

PAN-SEARED VEAL TONGUE,
RAW AND FRIED ANCHOVIES, ANCHOVY MAYONNAISE

RISOTTO,
SUMMER PORCINI MUSHROOMS AND FASSONA BEEF CARPACCIO

ROASTED PIGEON BREAST,
THIGH CONFIT AND MARASCA CHERRY

TORTA DI ROSE BAKED TO ORDER
VOV CREAM AND GARDA LEMON PEELS



APPETIZERS

RAW PRAWNS
APEROL, LIME AND TONIC
35,00

SMOKED SPAGHETTI AND PECORINO DI FOSSA CHEESE
25,00

MOZZARELLA THREE WAYS AND DRY TOMATOES
25,00

DUCK FOIE GRAS TORCHON, RAW SCAMPI AND NECTARINE PEACHES
45,00

CULATELLO DI ZIBELLO ANTICA CORTE PALLAVICINA,
APPLE, PEAR AND ORANGE MUSTARD
35,00

PAN-SEARED VEAL TONGUE,
RAW AND FRIED ANCHOVIES, ANCHOVY MAYONNAISE
30,00



FIRST COURSES

COLD TOMATO SOUP
SCALLOPS AND AROMATIC MIXED SALAD
30,00

RISOTTO
SUMMER PORCINI MUSHROOMS AND FASSONA BEEF CARPACCIO
30,00

SPELT AND BARLEY PASTA
BABY SQUIDS AND BLACK GARLIC
25,00

COLD SPAGHETTO
MANTIS SHRIMPS AND IMPERIAL ASETRA-CAVIAR
60,00

RAVIOLI
RICOTTA CHEESE, RED MULLET AND ZUCCHINI FLOWER
30,00



FISH

GRILLED EEL,
CANDIED GARLIC
45,00

GROUPEL
FENNEL AND YUZU
45,00

IN "BRODETTO" SHRIMPS, CACCIAROLI SQUID, SCAMPI AND FRESH CATCHES
55,00

MEAT

FASSONA BEEF FILET AND DUCK FOIE GRAS
55,00

ROASTED PIGEON BREAST,
THIGH CONFIT AND MARASCA CHERRY
45,00

LAMB IN CRUST OF ROSE PETALS
OLD-MADE MUSTARD
45,00

BAKED SUCKLING PIG RIBS,
DRIED FRUIT PESTO AND SAUER APPLE BITES
40,00



CHEESE

**OUR CHEESES ARE A LIMITED PRODUCTION SINCE THEY COME
FROM ARTISANAL CHEESE FACTORIES**

PRIMO AMORE DI CAPRA "RUBINE" (GOAT MILK)

100% LATTE DI CAPRA, PERFETTO EQUILIBRIO DI DUE MUNGITURE:
QUELLA DELLA SERA E QUELLA DEL MATTINO. LAVORATO CRUDO

15,00

CAPRINO SARDO (GOAT MILK)

100% LATTE DI CAPRA INTERO, CAGLIO E FERMENTI

15,00

PECORINO DELLE BARME (SHEEP MILK)

100% LATTE DI PECORINO, MATURA NELLE GROTTI DI BARME, NEL CUNEESE,
AVOLTO NEL FIENO

DI MONTAGNA ANCORA FRESCO

15,00

TESTUN AL BAROLO (COW MILK)

100% LATTE VACCINO PASTORIZZATO, MATURATO A CONTATTO
CON LE VINACCE DI NEBBIOLO

15,00

SUER SRL

CORSO ZANARDELLI 150, 250083 GARDONE RIVIERA (BS), P.I. 01610070987
WWW.VILLAFIORDALISO.IT - INFO@VILLAFIORDALISO.IT - +39 0365 20158



GORGONZOLA ORIGINALE (COW MILK)

100% LATTE VACCINO, È IL GORGONZOLA ANTICO A PASTA DURA FATTO
MESCOLANDO LE DUE CAGLIATE DEL MATTINO E DELLA SERA

15,00

GORGONZOLA NUOVO (COW MILK)

100% LATTE VACCINO È IL GORGONZOLA MODERNO, CREMOSO E DOLCE

15,00

TOMBEA 2015 (COW MILK)

FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO ARTIGIANALMENTE
NEL PARCO DEL ALTO GARDA

15,00

PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" STAGIONATO 30 MESI (COW MILK)

PRODOTTO NELLA ZONA DI REGGIO EMILIA CON SOLO LATTE DELLE VACCHE
DI RAZZA ROSSA REGGIANA

15,00

BLU DI CAPRA (GOAT MILK)

FORMAGGIO ERBORINATO DI CAPRA INTERO E VACCINO IN VARIE
PERCENTUALI.

UN FORMAGGIO CARATTERIZZATO DA MUFFE NATURALI, STAGIONATO IN
GROTTE NATURALI

15,00



BLU DI PECORA (SHEEP MILK)
FORMAGGIO ERBORINATO, 100% LATTE DI PECORA BIOLOGICO
15,00

CASTELMAGNO (COW MILK)
FORMAGGIO ERBORINATO, PRINCIPALMENTE DI LATTE VACCINO A PASTA
SEMIDURA PRODOTTO
ED AFFINATO IN PIEMONTE
15,00

SELECTION OF 4 CHEESES
15,00

SELECTION OF 6 CHEESES
20,00

SELECTION OF 8 CHEESES
25,00

SELECTION OF 12 CHEESES
35,00

IN OUR KITCHENS WE USE: GRAINS, SHELLFISH, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK, CELERY, NUTS, SESAME SEEDS, SULFUR DIOXIDE, LEGUMES AND MOLLUSKS. WE ARE VERY ATTENTIVE TO ALLERGY SUFFERERS AND OUR ASSISTANT ARE AVAILABLE TO DESCRIBE THE INGREDIENTS IN EACH DISH AND ASSIST YOU IN YOUR CHOICE TO MINIMIZE YOUR RISK. HOWEVER DUE TO CROSS CONTAMINATION, WE CAN'T MAKE ANY GUARANTEES.

FISH INTENDED TO BE EATEN RAW OR ALMOST RAW HAS BEEN TREATED IN ACCORDANCE WITH REGULATION (CE) 853/2004, ATTACHMENT III, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3.

CALLS MAY BE FROZEN AT THE SOURCE.