

Villa Cortine Palace Hotel

Menu 2019

1. Menu Callas

La carne di manzo affumicata con mostarda, more e amaretti
Smoked beef carpaccio with fruit chutney, blackberries and Amaretti biscuits

Il risotto Acquerello con Gorgonzola, pere e Amarone
Risotto Acquerello with sweet Gorgonzola cheese, pear and Amarone wine sauce

Guancetta di vitello con patate e Taleggio
Veal cheek, mashed potatoes and Taleggio cheese foam

Il predessert del Pasticcere
(tiramisù, tartellette di frutta, Macaron e trancio al cioccolato)
Predessert from our Chef Patisier
(tiramisù, fruit tartlets, Macaron and chocolate slice)

Dessert/ Wedding Cake

Euro 140,00 per persona, acqua e caffè inclusi
Euro 140,00 per person, water and coffee included

2. Menu Catullo

La Pizzaiola di mare
Seafood pizzaiola style

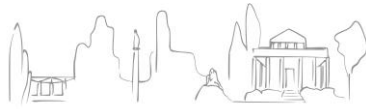
Il risotto Acquerello con gamberi rossi e lime
Risotto Acquerello with red prawns and lime

Il salmone biologico con hamburger di verdure e salsa di cozze e vongole
Organic salmon slice with vegetables burger, clams and mussels sauce

Il predessert del Pasticcere
(tiramisù, tartellette di frutta, Macaron e trancio al cioccolato)
Predessert from our Chef Patisier
(tiramisù, fruit tartlets, Macaron and chocolate slice)

Dessert/Wedding Cake

Euro 140,00 per persona, acqua e caffè inclusi
Euro 140,00 per person, water and coffee included



Villa Cortine Palace Hotel

3. Menu Virgilio

Il timballo di melanzane con mozzarella di bufala e pesto di noci
Aubergine timbale with buffalo mozzarella and nut pesto

Il cannellone con manzo, spinaci e salsa di funghi
Cannelloni filled with beef, spinach and wild mushrooms sauce

Il risotto Acquerello con Zafferano di Pozzolengo e Aceto Balsamico di Modena
Risotto Acquerello with Saffron from Pozzolengo and Modena balsamic vinegar

Il Filetto di Limousine con bacon e pane alle erbe
Limusin beef fillet with bacon and breadcrumbs with herbs

Il predessert del Pasticcere
(tiramisù, tartellette di frutta, Macaron e trancio al cioccolato)
Predessert from our Chef Patissier
(tiramisù, fruit tartlets, Macaron and chocolate slice)

Dessert/Wedding Cake

Euro 160,00 per persona, acqua e caffè inclusi
Euro 160,00 per person, water and coffee included

4.

5. Menu Toscanini

Il carpaccio di salmone marinato con spaghetti di verdure e caviale
Marinated salmon carpaccio with crispy vegetables and caviar

I fusilli trafilati al bronzo al ragù di mare e pesto
Bronze wire-drawn fusilli pasta with seafood and pesto sauce

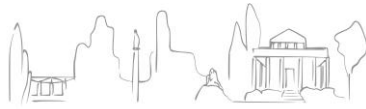
I risotto Acquerello con Lugana e seppia morbida
Risotto Acquerello with Lugana wine and soft cuttlefish

Il branzino farcito alla rucola con salsa di vongole e calamari
Seabass filled with wild rocket, clams and squid sauce

Il predessert del Pasticcere
(tiramisù, tartellette di frutta, Macaron e trancio al cioccolato)
Predessert from our Chef Patissier
(tiramisù, fruit tartlets, Macaron and chocolate slice)

Dessert/Wedding Cake

Euro 160,00 per persona, acqua e caffè inclusi
Euro 160,00 per person, water and coffee included



Villa Cortine Palace Hotel

6. Menu Von Koseritz

L'insalata di mare con olive Taggiasche e crema di basilico
Seafood salad with Taggiasca olives and basil cream

Carne salada con fagioli neri e porro
Marinated beef carpaccio with black beans and leeks

La lasagnetta con Radicchio rosso, Bagoss e pesto di noci
Lasagna with radicchio chicory, Bagoss cheese and pesto nuts sauce

Il risotto Acquerello con crostacei e caviale
Risotto Acquerello with shellfish and caviar

la Pescatrice con tartufo, salsa di vitello e patate affumicate
Monkeyfish with truffle, veal sauce and smoked potatoes

Il filetto di Fassona piemontese con foie gras e salsa all'Amarone
Fassona fillet with foie gras and Amarone sauce

Il predessert del Pasticcere
(tiramisù, tartellette di frutta, Macaron e trancio al cioccolato)
Predessert from our Chef Patissier
(tiramisù, fruit tartlets, Macaron and chocolate slice)

Dessert/Wedding Cake

Euro 180,00 per persona, acqua e caffè inclusi
Euro 180,00 per person, water and coffee included

Vini / Wine 2019

Il nostro Sommelier sarà lieto di suggerire i migliori abbinamenti tra le prestigiose etichette della nostra Cantina, e presentarvi le nostre proposte combinate di degustazione:

- Pacchetto Villa Cortine: bianco, rosato, rosso e vin Santo Cantina Cortina e Mandorli ad **Euro 30,00 per persona**;
- Pacchetto Territorio: Lugana Brut, Lugana o Chiaretto, Gropello e Passito ad **Euro 35,00 per persona**;
- Pacchetto Territorio Deluxe: Franciacorta, Lugana o Chiaretto, Valpolicella e Passito ad **Euro 40,00 per persona**.

Our Sommelier would be glad to recommend the most appropriate wine pairing among the prestigious labels of our cellar or suggesting our tasting proposal:

- *Package Villa Cortine: white, rosè, red and Vin Santo Cantina Cortina e Mandorli at the rate of **Euro 30,00 per person**;*
- *Package Territorio: Lugana Brut, Lugana o Chiaretto, Gropello and Passito at the rate of **Euro 35,00 per person**;*
- *Package Territorio Deluxe: Franciacorta, Lugana o Chiaretto, Valpolicella and Passito at the rate of **Euro 40,00 per person**.*