



Villa Canton



a Casa Vostra



Villa Canton a Casa Vostra

Fino al sei aprile.

Componi il tuo Bauletto:

Antipasti 10 euro:

*Prosciutto Iberico
con cestino di sbrinz e funghi sott'olio.*

*Sfoglia tirolese con speck, mele e
fonduta d'alpeggio.*

*Tartare di ricciola
con salsa al mosto d'uva.*

*Composta di pesce affumicato
con pan brioche e burro antico.*

*Torretta di melanzane
con salsa al peperone.*

Primi 10 euro:

*Tortello al brasato
con salsa allo zola di bufala.*

*Maccheroni al ragù d'anatra,
pistacchio e tartufo.*

Pizzoccheri della Villa.

Fregola sarda allo scoglio.

*Crespella al merluzzo e peperone dolce
con salsa all'acciuga.*

Secondi 10 euro:

*Piccata di vitello con pancetta,
scamorza e punte d'asparagi.*

*Gulasch con morbidella
di patate al mascarpone.*

*Stufato di piovra
con crostone di polenta bianca.*

*Spiedo di pesce grigliato
con cubetti di patate al timo.*

*Salmone marinato scottato
con crema di finocchi.*

Dolci 5 euro:

Cheesecake ai frutti rossi.

Trilogia di cioccolati.

Tiramisù della Villa.

Cannolo siciliano.

Sono disponibili alternative e variazioni su richiesta.

Ordine minimo 50 euro.

Ogni 30 euro di spesa un dolce sarà omaggiato dalla Villa.

** Le nostre proposte sono state ideate per darvi la possibilità di finire la cottura delle pietanze velocemente in completa autonomia, in un contesto casalingo.*

** Saranno presenti ricettari e tutorial sulle nostre piattaforme instagram e youtube con consigli per riuscire al meglio a completare i vostri piatti come se foste al ristorante.*

Prenotate i vostri Bauletti al numero 3486701827, con possibilità di ritiro presso il ristorante o consegna in giornata se la prenotazione è avvenuta entro le ore 20 del giorno prima.

La consegna entro 10km è gratuita.



Villa Canton a Casa Vostra

Carta dei Vini:

	<i>Azienda</i>	<i>Anno</i>	<i>Formato</i>	<i>Prezzo</i>
Bollicine e Champagne				
<i>Special Cuvèe</i>	<i>Bollinger</i>		<i>0,75</i>	<i>60</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Vezzoli</i>		<i>0,75</i>	<i>20</i>
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Vezzoli</i>		<i>0,75</i>	<i>25</i>
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Monterossa</i>		<i>0,75</i>	<i>25</i>
<i>Franciacorta Brut Rosè</i>	<i>Ferghettina</i>		<i>0,75</i>	<i>35</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	<i>Bortolomiol</i>		<i>0,75</i>	<i>15</i>
Vini Bianchi				
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Tramin</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>20</i>
<i>Lugana</i>	<i>Cà Lojera</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>15</i>
<i>Verdicchio Dei Castelli di Jesi Classico</i>	<i>Vignamato</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>17</i>
<i>Vermentino di Sardegna Cala Silente</i>	<i>Santadi</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>20</i>
<i>Cruna deLago Falanghina</i>	<i>La Sibilla</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>25</i>
<i>Arneis Roero Galatea</i>	<i>Baracco de Baracho</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>15</i>
Vini Rossi				
<i>Romagna SanGiovese Superiore</i>	<i>Zavalloni</i>	<i>2018</i>	<i>0,75</i>	<i>15</i>
<i>Valpolicella Case Vecie</i>	<i>Brigaldara</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>20</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>Valpantena</i>	<i>2015</i>	<i>0,75</i>	<i>30</i>
<i>Bonarda Frizzante</i>	<i>Montini</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>15</i>
<i>Merlot Colli Orientali</i>	<i>Ronco Severo</i>	<i>2011</i>	<i>0,75</i>	<i>25</i>
<i>Dolcetto d'Alba Campot</i>	<i>Castello di Verduno</i>	<i>2017</i>	<i>0,75</i>	<i>15</i>
Vini da Meditazione				
<i>Recioto</i>	<i>Valpantena</i>	<i>2016</i>	<i>0,75</i>	<i>23</i>
<i>Moscato d' Asti</i>	<i>Cascina Carlot</i>	<i>2019</i>	<i>0,75</i>	<i>15</i>