

Benvenuto nella magia di Villa Bonin

Rendi speciale la Tua cena sotto le stelle, lasciandoti viziare dai piaceri del palato. Ogni sera il nostro menù cambia per offrirti una proposta attenta alla stagionalità dei prodotti, con piatti del territorio e classici internazionali. Ti auguriamo una piacevole serata in compagnia della nostra musica e della nostra ospitalità.

VENERDÌ 14 MARZO 2025

Strudel agli asparagi e prosciutto cotto alla brace con zabaione al parmigiano e mandorle tostate (1,3,7,8)

Ravioli mozzarella di bufala e pomodorini con pesto al basilico e polvere di olive nere disidratate (1,3,7,8)

Tagliata di manzo alla griglia con patate al forno e verdure croccanti

Cremosa al mascarpone, pistacchio e fragole fresche con sfera di gelato alla nocciola (1,3,7,8)

Caffè

Chef: Manuel Priante

CARTA DEI VINI BIANCHI



Soave DOC Terre di Castelnuovo - Veneto	15,00	4,00
Soave classico DOC Ca' Rugate - Veneto	18,00	4,00
Vermentino IGT Belvento Petra - Toscana	18,00	
Lugana DOC San Benedetto Zenato - Veneto	20,00	
Garganega chardonnay IGT Scaia - Veneto	20,00	4,00
Sauvignon IGT Anselmi San Vincenzo - Veneto	22,00	
Riesling trocken Kesselstatt - Alto Adige	22,00	
Gewurztraminer DOC St Michael Eppan - Alto Adige	22,00	

VB

CARTA DEI VINI ROSSI



Valpolicella DOC 075 Terre di Castelnuovo - Veneto	15,00	4,00
Syrah DOC BIO Masseria del feudo - Sicilia	16,00	4,00
Azobè IGT Piona - Veneto	18,00	
Tai rosso Montemititorio DOC Dal Maso - Veneto	16,00	4,00
Cabernet IGT Maculan - Veneto	20,00	
Corvina IGT Scaia Tenuta Sant'Antonio - Veneto	20,00	
Chianti classico Castello della Paneretta - Veneto	20,00	
Valpolicella classico superiore DOC Zenato - Veneto	20,00	4,00
Pinot noir St Michael Eppan - Alto adige	22,00	
Valpolicella ripassa superiore DOC Zenato - Veneto	24,00	

CARTA DEI VINI BOLLEICINE ITALIANE



Prosecco DOC extra dry Torre dei Vescovi - Veneto	15,00	4,00
Spumante Durello Lessini DOC Dal Maso - Veneto	18,00	4,00
Franciacorta brut DOCG Contadi Castaldi Lombardia	30,00	6,00
Franciacorta rosè DOCG Contadi Castaldi Lombardia	35,00	
Franciacorta satèn DOCG Contadi Castaldi Lombardia	40,00	
Franciacorta brut cuvée DOCG Bellavista - Lombardia	60,00	8,00
Franciacorta brut rosè DOCG Bellavista Lombardia	75,00	
Franciacorta brut satèn DOCG Bellavista - Lombardia	75,00	

V B

CARTA DEI VINI BOLLICINE ITALIANE



Ferrari Perlè brut DOC 75,00
Ferrari - Trento

Ferrari Perlè brut DOC Magnum 150,00
Ferrari - Trento

Ferrari Perlè rosè DOC 90,00
Ferrari - Trento

Ferrari Perlè rosè DOC Magnum 180,00
Ferrari - Trento

CARTA DEI VINI CHAMPAGNE



Moët e Chandon réserve impériale 100,00
Epernay - France

Veuve Cliquot Ponsardin 110,00
Reims - France

Ruinart Blanc de Blanc 150,00
Reims - France

Ruinart brut rosè 150,00
Reims - France

Dom Perignon 360,00
Reims - France

CARTA DEI VINI



DESSERT E MEDITAZIONE

Moscato Spumante Torrevilla 15,00
La Genisia - Lombardia

Moscato passito "Dindarello" IGT 25,00
Maculan - Veneto



ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel menù sono riportati in grassetto ed i numeri tra parentesi a lato degli ingredienti corrispondono alla categoria degli allergeni. Si prega di riferire al personale di sala esigenze particolari legate alle intolleranze alimentari e/o allergie.

Per l'elenco degli allergeni dettagliato dal 1 al 14 visita il link:
www.villabonin.it/allergeni.pdf

Alcuni nostri piatti potrebbero essere preparati con prodotti surgelati per garantirne la genuinità.

Tutti i prezzi nel menu sono espressi in euro.

Tutti i vini contengono solfiti.