



*Immergiti nella Valpantena attraverso i piatti  
e i vini di Ca' del Moro,  
un viaggio dove riscoprirsi  
e sentirsi a casa*

## PRIMAVERA

Ca' del Moro sostiene e collabora con fattorie e produttori locali.

Le loro materie prime sono impiegate nella preparazione delle portate del nostro Menù che segue la stagionalità e la reale disponibilità dei prodotti.



# Menù degustazione



## Orto

La nostra passione per il nostro orto e l'amore per il territorio si fondono in un viaggio culinario completamente vegetariano. Ogni piatto del nostro menù è pensato per esaltare i sapori genuini della terra, valorizzando le produzioni locali e seguendo il ritmo delle stagioni.

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo.

Menù 6 portate **€ 80,00**

Abbinamento vini **€ 40,00**



## Origini

Chef Giuseppe Lamanna e Lina Maffia vi accompagneranno in un viaggio alla ri-scoperta dei piatti della loro infanzia, in un percorso che vi porterà con il cuore ed il palato alle loro origini.

Immergetevi nelle antiche ricette delle tradizioni culinarie di Calabria e Puglia, tramandate con sapienza fino alla nostra tavola e rielaborate secondo la cucina di Ca' Del Moro Wine Retreat.

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo.

Menù 6 portate **€ 100,00**

Abbinamento vini **€ 50,00**



# Antipasti

Uovo Ca' Vittoria, crema di zafferano della Lessinia, tastasal croccante  
e Monte Veronese Menegazzi € 18,00

Ricciola cotta in olio di sesamo con spugnole, carote,  
cipollotto e salsa di soia € 20,00

Battuta di manzo al coltello con basilico,  
noci pecan e acciuga di Cetara € 18,00

Peperone e cipolla rossa di Tropea alla brace con alloro e grano arso € 16,00



# Primi

Crema di carote e zenzero con crostini dorati € 18,00

Carnaroli meracinque all'amarone con polpa di ciliegie,  
fave di cacao e bergamotto € 22,00

Tortelli con cime di rapa, pomodorino confit,  
stracciatella e bottarga di tonno rosso € 24,00

Spaghettoni all'uovo trafilato al bronzo con 'nduja,  
ricotta affumicata e ristretto di pomodorini € 25,00



## Secondi

Bavette di manzo al carbone con asparago bianco,  
mostarda di pesche e aglio nero fermentato **€ 26,00**

Il nostro agnello di pecora Brogna 🌸 con funghi e crema di capperi **€ 26,00**

Filetto di triglia cotta in argilla e fieno, patata dolce e  
finocchietto marino **€ 28,00**

Radicchio in agrodolce, acidulato di mirtillo, menta,  
semi di girasole e cioccolato bianco **€ 22,00**



## Dessert

Mousse di banana, nocciola, cioccolato Criollo e cardamomo **€ 12,00**

La nostra cheesecake ai lamponi selvatici **€ 10,00**

Spuma di limone, gelato alla liquirizia e finocchio **€ 12,00**