



AGRITURISMO
MARIAVITTORIA

RELAIS IN THE VINEYARDS

RISTORANTE

Il ristorante Maria Vittoria è un omaggio alla ricchezza e alle tradizioni del nostro territorio e del nostro paese.

Qui, immersi in una terra di mezzo dove si incontrano e convivono antiche tradizioni vinicole, eccellenze nella produzione di olio e ricette che raccontano storie di generazioni, esploriamo il meglio che i nostri territori hanno da offrire.

La nostra cucina, guidata dall'estro di **Chef Ivan Zanfino**, reinterpreta questi tesori con eleganza, mantenendo intatti i sapori autentici che hanno reso grande la cucina italiana ma anche osando con elegante creatività.

È un piacere ed un onore avervi alla nostra tavola.



Aperitivi

Vini al Calice

Brut, Principe Amedeo | 3.5

Trento D.O.C. Maximum, Ferrari | 6.5

Custoza Superiore D.O.C. Ca' del Magro, Monte del Frà | 4

Soave Superiore D.O.C. Verso, Canoso | 4.5

Lugana D.O.C. Capotesta, Cascina Maddalena | 4.5

Cocktails

Analcolico Maria Vittoria | 4.5

Succo d'arancia, bitter analcolico, acqua tonica

Aperol Spritz | 4.5

Prosecco, Aperol, soda

Campari Spritz | 4.5

Prosecco, Campari, soda

Hugo Spritz | 4.5

Prosecco, sciroppo al sambuco, soda, foglie di menta

Garibaldi | 5

Campari, succo d'arancia

Americano | 5

Martini Rosso/Carpano, Campari, soda, angostura

Americano del Maria Vittoria | 6

Cocchi / Carpano Antica Formula / Sperone / Carlo Alberto, Campari, soda, angostura

Negroni | 6

Campari, Martini Rosso, gin

Negroni Sbagliato | 6

Campari, Martini Rosso, Prosecco



Le Degustazioni

Territorio

Tartare di manzo Garronese Veneta, maionese di pistacchi, chips di Grana Opera di Verona e
consommé di crudo di Montagnana e scalogno ¹⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰

•
Paccheri Monograno Felicetti al ragù di anatra nostrana Cordioli e
il suo fondo al Recioto della Valpolicella ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

•
Guancia di manzo Garronese Veneta brasata all'Amarone, polenta di sedano rapa di Verona e
lamponi in polvere ⁷⁻⁹⁻¹²

•
Pera veneta, Recioto della Valpolicella e mascarpone ³⁻⁷⁻¹²

Acqua, caffè

*57 euro p.p. (UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO)
Abbinamento vini per ogni portata: 18 euro p.p.*

Orto

Cavolfiore, broccoli, zucca, barbabietola, carota, bietoline, in varie consistenze e cotture,
fondo vegetale e polvere di aglio nero ⁵⁻⁶⁻⁹

•
Riso Carnaroli MeraCinque alla zucca Delica, aceto balsamico modenese invecchiato e
Pero Misso stufato ⁵⁻⁶⁻¹⁰

•
Topinambur al forno, zucca Delica, cappuccio viola marinato, spuma di cavolfiore e
fondo bruno di carote ⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹²

•
Tagliata di frutta di stagione, sorbetto ai limoni del Garda e coulis di frutto della passione

Acqua, caffè

*50 euro p.p. (UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO)
Abbinamento vini per ogni portata: 18 euro p.p.*



Le Degustazioni

Laguna e oltre

Seppie nostrane del veneziano in guazzetto di doppio pomodoro emiliano, olivelle Taggiasche e capperi Occhiello cosentino, polenta bianco perla morbida e trito di erbe ⁴⁻⁵

•
Spaghetti Benedetto Cavaliere, calamaro atlantico,
battuto di gambero rosso del Mediterraneo, cozze della Galizia,
fasolari alto Adriatico e sentori di limoni del Garda ¹⁻²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴

•
Trancio di ricciola dell'alto Mediterraneo in olio cottura, zucchine in crema,
pioppini di bosco stufati e tartufo nero ⁴⁻⁶⁻⁷

•
Passatina di cachi al rum, gelato alla vaniglia, mandorle siciliane sabbiate e
polvere di alga spirulina ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Acqua, caffè

60 euro p.p. (UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO)
Abbinamento vini per ogni portata: 18 euro p.p.

Il Bosco

Gallina vecia in brodo di funghi, tartufo nero, scarola scottata e anice selvatico ⁶

Raviolone ripieno di lepre, funghi in doppia cottura, tartufo nero e
burro di malga montato alla salvia ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Pernice rossa Cordioli cotta nel lardo vicentino, i suoi fegatini in paté alla veneziana,
purè di patate al tartufo e trombette, spinaci aglio olio e peperoncino ⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Tartelletta di frolla al burro, crema pasticcera al cioccolato fondente 70%, uva fresca,
tartufo e cioccolato bianco al caffè ¹⁻³⁻⁷

Acqua, caffè

63 euro p.p. (UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO)
Abbinamento vini per ogni portata: 18 euro p.p.



Antipasti

Vellutata di patate ai porcini, pioppini di bosco in casseruola, olio al prezzemolo e semi di canapa tostati ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷

14

Tartare di manzo Garronese Veneta, maionese di pistacchi, chips di Grana Opera di Verona e consommé di crudo di Montagnana e scalogno ¹⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰

17

Cavolfiore, broccoli, zucca, barbabietola, carota, bietoline, in varie consistenze e cotture, fondo vegetale e polvere di aglio nero ⁵⁻⁶⁻⁹

14

Seppie nostrane del veneziano in guazzetto di doppio pomodoro emiliano, olivelle Taggiasche e capperi Occhiello cosentino, polenta bianco perla morbida e trito di erbe ⁴⁻⁵

17

Gallina vecia in brodo di funghi, tartufo nero, scarola scottata e anice selvatico ⁶

15

Primi

Riso Carnaroli MeraCinque alla zucca Delica, aceto balsamico modenese invecchiato e Pero Misso stufato (min. 2 persone) ⁵⁻⁶⁻¹⁰

17

Raviolone ripieno di lepre, funghi in doppia cottura, tartufo nero e burro di malga montato alla salvia ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²

18

Paccheri Monograno Felicetti al ragù di anatra nostrana Cordioli e il suo fondo al Recioto della Valpolicella ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

17

Spaghetti Benedetto Cavaliere, calamaro atlantico, battuto di gambero rosso del Mediterraneo, cozze della Galizia, fasolari alto Adriatico e sentori di limoni del Garda ¹⁻²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴

19

Gnocchi di patate e spinaci, battuto di pomodori secchi, crema latte di ricotta affumicata e guanciale al pepe croccante ¹⁻³⁻⁷

16



Secondi

Topinambur al forno, zucca Delica, cappuccio viola marinato, spuma di cavolfiore e fondo bruno di carote ⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹²

19

Guancia di manzo Garronese Veneta brasata all'Amarone, polenta di sedano rapa di Verona e lamponi in polvere ⁷⁻⁹⁻¹²

25

Trancio di ricciola dell'alto Mediterraneo in olio cottura, zucchine in crema, pioppini di bosco stufati e tartufo nero ⁴⁻⁶⁻⁷

26

Tagliata di sottofiletto di manzo Garronese Veneta, bietoline cotte al burro e cipolle rosse caramellate ⁷⁻¹²

25

Pernice rossa Cordioli cotta nel lardo vicentino, i suoi fegatini in paté alla veneziana, purè di patate al tartufo e trombette, spinaci aglio olio e peperoncino ⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²

29

Dessert

Tagliata di frutta di stagione, sorbetto ai limoni del Garda e coulis di frutto della passione

8

Tartelletta di frolla al burro, crema pasticcera al cioccolato fondente 70%, uva fresca, tartufo e cioccolato bianco al caffè ¹⁻³⁻⁷

10

Pera veneta, Recioto della Valpolicella e mascarpone ³⁻⁷⁻¹²

9

Crema cotta alla cannella, amarene sciropate, arachidi salate e mandarino candito ³⁻⁷⁻¹²

9

Passatina di cachi al rum, gelato alla vaniglia, mandorle siciliane sabbiate e polvere di alga spirulina ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

9



Acqua

Microfiltrata | 2

Lauretana Minerale | 3

Valverde Minerale | 3

Digestivi

Brancamenta Fernet | 4

Amaro Montenegro | 4

Sambuca | 4

Ramazotti | 4

Amaro del capo | 4.5

Averna | 4

Jefferson | 5.5

Vaca Mora Poli | 4.5

Quintessenza Amaro Nonino | 4.5

Amaro Roger | 4.5

San Simone | 4.5

Amaro Tosolini | 4.5

Elisir Novasalus | 4.5

Amaretto Adriatico | 4.5

Amaro Rupes | 4.5

Amaro Borbone | 5

Rhum Dolomites Quality | 7

Rhum Dolomites Fine Old Zu Plum | 8

Caffè

Caffè | 1.6

Caffè corretto | 1.8

Caffè decaffeinato | 1.6

Caffè d'orzo | 1.8

Caffè doppio | 3

Grappe

Grappa Sarpa Poli | 4.5

Grappa Friulana agricola Bepi Tosolini | 4

Grappa Prosecco Grandi Cuvèe Castagner | 5

Grappa 903 Tipica Maschio | 4.5

Grappa Stravecchia 18 Lune Marzadro | 4.5

Grappa Stravecchia Polini | 4

Grappa Amarone Cleopatra Poli | 5

Grappa Lugana barricata Franciacorta | 4.5

Grappa barricata 24 carati Poli | 5

Grappa Nebbiolo barricata Bocchino | 4

Grappa Trentina barricata Marzadro | 4.5

Grappa Friulana barricata Buiese | 4.5

Grappa barricata 903 Maschio | 4.5

Grappa Amarone barricata Off Bonolo | 5

Grappa Amarone Giare riserva Marzadro | 5

Grappa Amarone riserva Di Castello | 5

Grappa Amarone barricata Giori | 5

Grappa riserva Nonino | 4.5



Allergeni

Avviso ai clienti con intolleranze o allergie alimentari.

In ottemperanza alla Direttiva Allergeni - 2003/89/CE e nell'ottica di tutelare e salvaguardare la salute dei nostri clienti e fornire un miglior servizio, comunichiamo quanto segue:

I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere, alimenti (o tracce di essi) che rientrano nella lista delle sostanze considerate "allergeni", ovvero:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

