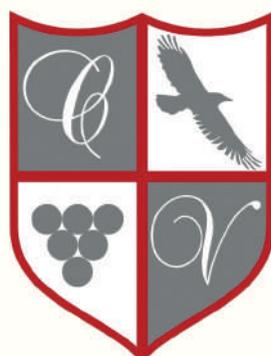




Dal 1974

Famiglia Villi



Visita il sito!

Azienda agricola - Camere - Appartamenti

ALLEGATO II**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

ICONE ALLERGENI

 Glutine	 Pesce	 Latticini	 Senape	 Lupini
 Crostacei	 Arachidi	 Frutta a guscio	 Sesamo	 Molluschi
 Uova	 Soia	 Sedano	 Anidride solforosa e solfiti	

Antipasti di mare



Degustazione antipasto misto di mare (min. due persone)		€ *23,00
Carpaccio di tonno		€ 15,00
Gran misto crudo di mare		€ 25,00
Insalata di mare		€ 16,00
Tartare di tonno fresco con capperi e acciughe		€ 18,00
Gamberi rossi siciliani Mazara Del Vallo	ciascuno (a seconda del mercato)	€ 4,00
Scampi crudi (7 pezzi)		€ 15,00
Ostriche	superior € 4,50 normali € 3,50	
Tartufi di mare (a seconda della disponibilità sul mercato)	ciascuno	€ 3,00

Primi di pesce

Spaghetti astice e aragosta (min. due persone)		€ *22,00
Spaghetti scampi gamberi (min. due persone)		€ *19,00
Spaghetti vongole veraci		€ 16,50
Spaghetti frutti di mare		€ 16,50
Spaghetti specialino (mix di crostacei) (min. due persone)		€ *19,00
Tagliolini al granchio (min. due persone)		€ *20,00
Risotto alla pescatora (min. due persone)		€ *16,50
Paella (su prenotazione, min. quattro persone)		€ *19,50

alcuni alimenti possono essere congelati all'origine
* a persona

Secondi di pesce

Astice o aragosta <i>cotta a vostro piacere, bollita o alla griglia</i> 🦞	€ 25,00
Catalana <i>(min. due persone)</i> 🦞🐟	€ *29,00
Tagliata di tonno rosso con verdure saltate 🍷🐟🌿	€ 18,50
Gamberoni ai ferri 🦞	€ 18,50
Gamberoni alla teresitas <i>cotti a vapore con verdure miste e salse (min. 2 p.)</i> 🦞	€ *27,50
Frittura mista di mare <i>(min. due persone)</i> 🍷🦞🐟	€ *16,50
Calamari ai ferri 🦑	€ 13,50
Calamari fritti 🍷🦑	€ 15,00
Calamari e gamberi fritti 🍷🦑🦞	€ 15,50
Grigliata mista di mare <i>(min. due persone)</i> 🦞🐟	€ *21,00
Spigola con gamberi alla griglia 🦞🐟	€ 22,00
Spada alla siciliana <i>(capperi, acciughe, pomodorini)</i> 🍷🐟	€ 20,00
Scampi ai ferri 🦞	€ 18,50
Seppie ai ferri 🦑	€ 13,00
Cozze al limone 🦑	€ 11,50
Sauté di cozze in zuppa <i>(al pomodoro, bianche o pepate)</i> 🦑	€ 11,50
Code di gambero argentino saltate con verdure 🍷🦞🌿	€ 16,00
Orata ai ferri 🐟	€ 17,00
Spigola ai ferri 🐟	€ 18,00
Tempura di gamberi con salsa in agrodolce 🍷🦞🐟🌿	€ 15,00
Salmone ai ferri 🐟	€ 15,00
Alici condite con aceto balsamico di Modena 🍷🐟	€ 12,00
Polpo e patate 🐟	€ 15,00

*alcuni alimenti possono essere congelati all'origine
* a persona*

Piatti di carne

Antipasti all'italiana (<i>affettati misti, formaggi e sott'oli</i>) 🍷	€ 14,00
Tagliatelle con ragù fatto in casa 🍷🍷	€ 10,00
Tortelli di zucca fatti in casa 🍷🍷	€ 10,50

Secondi Carne

Costata di manzo	€ 17,00
Tagliata di manzo	€ 14,00

Contorni

Contorni alla brace (<i>peperoni, melanzane, zucchine</i>)	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Patate fritte 🍷	€ 5,00
Pomodori	€ 5,00
Verdure saltate 🍷🌱	€ 6,00

Pizze

Focaccia bianca 🍷	€ 4,00
<i>pasta della pizza, aromi, olio</i>	
Marinara 🍷	€ 5,50
<i>pomodoro, aglio, olio</i>	
Margherita 🍷 🍷	€ 6,00
<i>pomodoro, mozzarella</i>	
Pugliese 🍷 🍷	€ 7,00
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	
Napoletana 🍷 🐟 🍷	€ 7,50
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	
Romana 🍷 🐟 🍷	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi</i>	
Tonno e cipolla 🍷 🐟 🍷	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
Prosciutto 🍷 🍷	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
Diavola 🍷 🍷	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia napoletana piccante</i>	
Gorgonzola 🍷 🍷	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	
Salamella 🍷 🍷	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, salamella mantovana</i>	
Wurstel 🍷 🍷	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
Tonno e carciofini 🍷 🐟 🍷	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, carciofini</i>	
Prosciutto e funghi 🍷 🍷	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	
Quattro formaggi 🍷 🍷	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, scamorza</i>	
Campagnola 🍷 🍷	€ 8,50
<i>pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, cipolla</i>	
Bufalotta 🍷 🍷	€ 9,00
<i>pomodoro, basilico, mozzarella di bufala</i>	
Capricciosa 🍷 🍷	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini</i>	

Pizze

Quattro stagioni 🍕🍷	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive</i>	
Calzone 🍕🍷	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi</i>	
Prosciutto crudo 🍕🍷	€ 9,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	
Zola e crudo 🍕🍷	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo</i>	
Frutti di mare 🍕🦀🐠🍷	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, cozze, gamberi, seppia, polipo</i>	

Pizze Speciali

Violenta 🍕🍷	€ 7,50
<i>salamino piccante, funghi champignon, aglio (tutto pestato)</i>	
Estiva 🍕🍷	€ 9,00
<i>bianca, mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo (tutto aggiunto a fine cottura)</i>	
Gustosa 🍕🍷	€ 10,50
<i>pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck</i>	
Piegata 🍕🍷	€ 8,00
<i>bianca, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto, ricotta</i>	
Degli innamorati 🍕🦀🐠🍷	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone, zucchine, crescenza... e tanto amore!</i>	

* a persona

Desserts

Dolci fatti in casa 🍷🍷🍷🍷🍷	€ 5,50
Tiramisù (fatto in casa) 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	€ 5,50
Sorbetto al limone 🍷🍷	€ 3,00

Bevande

Acqua <i>bottiglia 75 cl</i>	€ 3,00
Bibite in lattina <i>33 cl</i>	€ 3,00
Birra alla spina <i>piccola</i>	€ 4,00
Birra alla spina <i>media</i>	€ 5,00



Caffè

Caffè	€	2,00
Caffè corretto	€	2,20
Caffè decaffeinato	€	2,00
Caffè della casa	€	2,50
Caffè d'orzo <i>piccola</i>	€	2,00

Liquori Nazionali

Brandy	€	3,50
Brandy invecchiato	€	4,50
Grappa monovitigno	€	4,00
Amari e liquori	€	3,50
Rum Zacapa	€	6,00
Whisky	€	6,00

Pane e coperto	€	3,00
----------------	---	------

Vini Casa Villi



SANTA GIULIA CHARDONNAY GARDA I.G.T.

€ 10,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva bianca del vitigno "Chardonnay". Prodotto senza alcun trattamento speciale. È inconfondibile per le sue bontà, profumo e squisitezza. Indicato con pesci, crostacei e formaggi. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 12,5% vol



STRUPEL GARDA MERLOT D.O.C.

€ 10,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva del vitigno "Merlot". Dal colore rosso intenso e dal profumo leggermente aromatico, si accompagna a grigliate di carne, brasati e cacciagione. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 13,0% vol



BRUT ROSÉ V.S.Q.

€ 22,00

Vino ottenuto da scelti grappoli del vitigno Merlot provenienti dalle nostre Colline Moreniche, si presenta dal profumo intenso ed ampio, adatto come aperitivo e con piatti di pesce e crostacei. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 12,5% vol



SPUMANTE BRUT V.S.Q.

€ 17,00

Vino ottenuto da uve Chardonnay Riesling provenienti dalle nostre Colline Moreniche. Si presenta dal profumo intenso ed ampio, adatto come aperitivo e con piatti di pesce e crostacei. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 12,0% vol

per altri vini, spumanti o champagne, vedere l'espositore refrigerato

igt = indicazione geografica tipica - vsq = vino spumante di qualità - doc = denominazione d'origine controllata



PIAVEC GARDA CABERNET SAUVIGNON D.O.C.

€ 12,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva del vitigno "Cabernet Sauvignon". Dal colore rosso intenso e dal profumo leggermente aromatico, si accompagna a grigliate di carne, brasati e cacciagione. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 13,5% vol



BIANCO FRIZZANTE CASA VILLI

bottiglia € 11,00

1/2lt € 5,00

Vino ottenuto da uve Chardonnay Riesling provenienti dalle nostre Colline Moreniche. Si presenta dal profumo intenso ed ampio, adatto come aperitivo e con piatti di pesce e crostacei. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 12% vol

ALTRI VINI A RICHIESTA

Lugana Bulgarini

€ 22,00

Lugana Cà dei Frati

€ 25,00

Cà dei Frati Brolettino

€ 30,00

Franciacorta / Champagne

chiedere al personale di sala



per altri vini, spumanti o champagne, vedere l'espositore refrigerato

igt = indicazione geografica tipica - vsq = vino spumante di qualità - doc = denominazione d'origine controllata

AGRITURISMO



Produzione e vendita vini D.O.C. - Camere - Appartamenti

Presso il nostro ristorante è possibile prenotare il vostro soggiorno

Via Monti Solivi, 42 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)
Davide: +39 338 7714433 - aziendaagricolacasavilli@hotmail.it

www.casavilli.it

