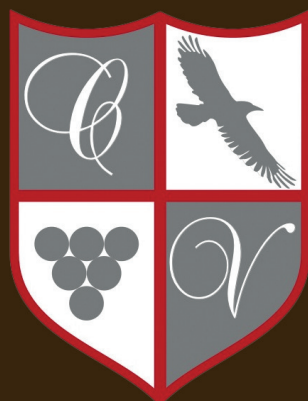


# la mansarda





# Antipasti

Antipasti all'italiana <i>(affettati misti, formaggi e sott'oli)</i>	€	10,00
Antipasto misto di mare <i>(min. due persone)</i>	€	38,00
Carpaccio di tonno fresco	€	15,00
Gran misto crudo di mare	€	22,00
Insalata di mare	€	15,00
Tartare di tonno fresco con capperi e acciughe	€	18,00

# Primi

Ravioli di carne <i>(ragù, burro fuso, pomodoro)</i>	€	7,00
Ravioli panna e prosciutto	€	8,00
Tagliatelle con funghi <i>(min. due persone)</i>	€	*18,00
Tagliatelle con ragù fatto in casa	€	7,00
Tortelli di zucca fatti in casa	€	10,00



*alcuni alimenti possono essere congelati all'origine  
\* il prezzo esposto è già per due persone*

# Primi Pesce

<b>Paella</b> <i>(su prenotazione, min. quattro persone)</i>	€	**66,00
<b>Risotto frutti di mare</b> <i>(min. due persone)</i>	€	*25,00
<b>Spaghetti astice/aragosta</b> <i>(min. due persone)</i>	€	*40,00
<b>Spaghetti frutti di mare</b>	€	15,00
<b>Spaghetti scampi gamberi</b> <i>(min. due persone)</i>	€	*33,00
<b>Spaghetti vongole veraci</b>	€	15,00
<b>Specialino</b> <i>(min. due persone)</i>	€	*33,00
<b>Tagliolini al granchio</b> <i>(min. due persone)</i>	€	*35,00



*alcuni alimenti possono essere congelati all'origine*

*\* il prezzo esposto è già per due persone*

*\*\* il prezzo esposto è già per quattro persone*

# Secondi Pesce

<b>Alici condite con aceto balsamico di Modena</b>	€	9,00
<b>Aragosta</b> <i>cotta a vostro piacere, bollita o alla griglia (su prenotazione)</i>	€	25,00
<b>Calamari ai ferri</b>	€	12,00
<b>Calamari fritti</b>	€	12,00
<b>Catalana</b> <i>(min. due persone)</i>	€	*50,00
<b>Cozze al limone</b>	€	10,00
<b>Frittura mista di mare</b> <i>(min. due persone)</i>	€	*30,00
<b>Gamberi saltati con verdure</b>	€	15,00
<b>Gamberoni ai ferri</b>	€	17,00
<b>Gamberoni alla teresitas</b> <i>cotti a vapore con verdure miste e salse (min. due)</i>	€	*35,00
<b>Grigliata mista di mare</b> <i>(min. due persone)</i>	€	*38,00
<b>Orata ai ferri</b>	€	15,00
<b>Pentolaccia</b> <i>crostacei cotti a vapore con verdure miste e salse (min. due)</i>	€	*55,00
<b>Salmone ai ferri</b>	€	14,00



*alcuni alimenti possono essere congelati all'origine  
\* il prezzo esposto è già per due persone*

## Secondi Pesce

Sauté di cozze in zuppa <i>(al pomodoro, bianche o pepate)</i>	€	10,00
Scampi ai ferri	€	17,00
Seppie ai ferri	€	12,00
Spada alla siciliana <i>(capperi, acciughe, pomodorini)</i>	€	18,00
Spigola ai ferri	€	15,00
Spigola con gamberi alla griglia	€	20,00
Tagliata di tonno con verdure saltate	€	18,00
Tempura con salsa agrodolce	€	14,00

*alcuni alimenti possono essere congelati all'origine  
\* il prezzo esposto è già per due persone*

## Secondi Carne

Bracirole di maiale	€	7,50
Carpaccio di manzo	€	11,00
Costata di manzo	€	17,00
Salamelle	€	7,00
Sferzata di cavallo	€	11,00
Tagliata di manzo	€	14,00

# Contorni

Contorni alla brace ( <i>peperoni, melanzane, zucchini</i> )	€	4,00
Insalata mista	€	4,00
Patate fritte	€	4,00
Pomodori	€	4,00
Verdure saltate	€	5,00

# Formaggi

Emmenthal	€	4,00
Formaggi misti	€	6,00
Gorgonzola	€	4,00
Grana Padano	€	4,00
Taleggio	€	4,00



# Pizze

<b>Focaccia bianca</b> <i>pasta della pizza, aromi, olio</i>	€	3,00
<b>Marinara</b> <i>pomodoro, aglio, olio</i>	€	4,50
<b>Margherita</b> <i>pomodoro, mozzarella</i>	€	5,00
<b>Pugliese</b> <i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	€	6,00
<b>Napoletana</b> <i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	€	6,50
<b>Romana</b> <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi</i>	€	7,00
<b>Tonno e cipolla</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€	7,00
<b>Prosciutto</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€	7,00
<b>Diavola</b> <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia napoletana piccante</i>	€	7,00
<b>Gorgonzola</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	€	7,00
<b>Salamella</b> <i>pomodoro, mozzarella, salamella mantovana</i>	€	7,00
<b>Wurstel</b> <i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	€	7,00
<b>Tonno e carciofini</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno, carciofini</i>	€	7,00
<b>Prosciutto e funghi</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	€	7,50
<b>Quattro formaggi</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, scamorza</i>	€	7,50
<b>Campagnola</b> <i>pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, cipolla</i>	€	7,50
<b>Bufalotta</b> <i>pomodoro, basilico, mozzarella di bufala</i>	€	8,00



# Pizze

<b>Capricciosa</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini</i>	€	8,00
<b>Quattro stagioni</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive</i>	€	8,00
<b>Calzone</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi</i>	€	8,00
<b>Prosciutto crudo</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	€	8,50
<b>Zola e crudo</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo</i>	€	9,00
<b>Frutti di mare</b> <i>pomodoro, mozzarella, cozze, gamberi, seppia, polipo</i>	€	11,00
<b>Ufo (per due persone)</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto</i>	€	*18,00

# Pizze Speciali

<b>Con insalata mista</b> <i>pomodoro fresco, mozzarella, radicchio o lattuga, carote grattugiate, rucola</i>	€	7,50
<b>Estiva</b> <i>bianca, mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo (tutto aggiunto a fine cottura)</i>	€	7,50
<b>Gustosa</b> <i>pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck</i>	€	7,50
<b>Piegata</b> <i>bianca, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto, ricotta</i>	€	7,50
<b>Degli innamorati</b> <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone, zucchine, crescita... e tanto amore!</i>	€	9,00

\* il prezzo esposto è già per due persone

# Pizze Zodiaco

<b>Ariete</b> <i>pomodoro, mozzarella, caciotta affumicata, ricotta, prosciutto, salamino piccante</i>	€	9,00
<b>Toro</b> <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, noci, peperoni, bresaola, rucola</i>	€	9,00
<b>Gemelli</b> <i>pomodoro, mozzarella, uovo, peperoni a filetti, tonno, funghi, carciofini</i>	€	9,00
<b>Cancro</b> <i>pomodoro, mozzarella, bresaola, prosciutto cotto, carciofini, grana a scaglie</i>	€	9,00
<b>Leone</b> <i>pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia, melanzane alla griglia, capperi, bresaola, rucola</i>	€	9,00
<b>Vergine</b> <i>pomodoro, mozzarella, spinaci, salmone affumicato, gamberetti</i>	€	9,00
<b>Bilancia</b> <i>pomodoro, mozzarella, speck, carciofini, funghi, melanzane, emmenthal</i>	€	9,00
<b>Scorpione</b> <i>pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, tonno, grana a scaglie, ricotta</i>	€	9,00
<b>Sagittario</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, caciotta affumicata, speck, carciofini</i>	€	9,00
<b>Capricorno</b> <i>pomodoro, mozzarella, spinaci, salamella mantovana, emmenthal, ricotta</i>	€	9,00
<b>Acquario</b> <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, olive verdi, grana a scaglie</i>	€	9,00
<b>Pesci</b> <i>pomodoro, mozzarella, asparagi, cozze, gamberi, funghi porcini</i>	€	9,00



# Desserts

Dolci fatti in casa	€	5,00
Macedonia di frutta fresca	€	5,00
Sorbetto al limone	€	3,00



# Bevande

Acqua <i>bottiglia 75 cl</i>	€	2,50
Bibite in lattina <i>33 cl</i>	€	3,00
Birra alla spina <i>piccola</i>	€	3,50
Birra alla spina <i>media</i>	€	4,50
Coca cola alla spina <i>piccola</i>	€	3,00
Coca cola alla spina <i>media</i>	€	4,00
Sangria	€	10,00
Succhi di frutta	€	2,00
Vino alla spina bianco <i>1/4 lt</i>	€	2,50
<i>1/2 lt</i>	€	5,00
<i>1 lt</i>	€	10,00

## Caffè

Caffè	€	1,50
Caffè corretto	€	2,00
Caffè decaffeinato	€	1,50
Caffè della casa	€	2,50
Caffè d'orzo <i>piccola</i>	€	1,50

## Liquori Nazionali

Brandy	€	3,50
Brandy invecchiato	€	4,50
Grappa al metro	€	20,00
Grappa monovitigno	€	4,00
Grappe fredde alla frutta, liquori e amari	€	3,50
Rum Zacapa	€	6,00
Whisky	€	6,00
Pane e coperto	€	2,00

# 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 ROSÈ 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.

€ 15,00

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



### **RIESLING ALTO MINCIO BIANCO I.G.T.**

€ 10,00

Ottenuto da grappoli scelti di Riesling. Prodotto senza alcun trattamento speciale è inconfondibile per le sue bontà, profumo e squisitezza. Indicato con pesce, crostacei e formaggi freschi. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 11,5% vol



### **ROSSO DELLA MADIA SUPERIORE D.O.C.**

€ 10,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva del vitigno "Cabernet Sauvignon". Affinato in piccole botti di rovere per 14 mesi. Colore rosso intenso e dal sapore ricco, rotondo e vellutato. Indicato con carni rosse, brasati e stracotti, l'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 14,0% vol



### **BRUT RIESLING**

€ 15,00

Vino ottenuto da scelti grappoli del vitigno 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



### **ALTO MINCIO ROSATO D.O.C**

€ 12,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva del vitigno "Merlot". Si presenta di un colore rosso rubino dal sapore "setoso" e ricco di sfumature. Indicato con carni bianche e rosse, risotti e formaggi a mezza stagionatura. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 13,0% 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*

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 - Eduardo: +39 334 8189182

[www.casavilli.it](http://www.casavilli.it)



