



Tartare di garronese veneta, giardiniera di verdure,
gelato di formaggio affinato in Amarone
Rosè - Costaripa

Pappardelle soffici di patate al ragù di anatra della tradizione
ed erbe aromatiche

Pancia di vitello fondente, castagne,
salsa alla birra al miele e mirtilli
Valpolicella - I vigneti di Ettore

Linzer torte e sorbetto al lampone
Moscato - Saracco

€ 40 per persona



Storione marinato agli agrumi, frutti rossi, mandorla affumicata
Chiarretto Brut Fiori di Rosa - Guerrieri Rizzardi

Bigoli di pasta fresca al torchio al ragù di sarde di lago,
pinoli, uvetta e zaferano di Pozzolengo

Salmerino alpino di Preore confit,
emulsione di funghi e nocciole, patate affumicate
Soave - Guerrieri Rizzardi

Risino di Verona... secondo Giovanni
Moscato - Saracco

€ 45 per persona



Caesar di faraona "alla Carbonara"
Chiarretto Corte Giara - Allegrini

Risotto mantecato al Corrado Benedetti 48 mesi,
maialino, castagne arrostiti

Guancia di manzo brasata,
purea di zucca infornata alle spezie, lampone
Valpolicella Rajo - Cesari

Mont Blanc
Passito Veneto Polsà - Costadoro

€ 45 per persona



Baccalà mantecato alla veneziana, fagiolo della val belluna,
sorbetto di cipolla "en saor"
Chiarretto Brut - Costadoro

Fusillone aglio nero, olio peperoncino,
mazzancolle dell'Adriatico e broccolo fiolario di Creazzo

Branzino cotto in olio Evo, zucca alle spezie,
zuppetta di garusoli e fasolari
Cento Filari Lugana - Cesari

Cioccolato bianco, pistacchio e lamponi
Passito Veneto Polsà - Costadoro

€ 50 per persona



UFFICIO MEETING & EVENTI

telefono 045 6229 930 | events@aqualuxhotel.com

AQUALUX HOTEL SPA SUITE & TERME - VIA EUROPA UNITA, 24B - BARDOLINO (VR)