



ODE ALLA CAMPAGNA VENETA

VI·OR è una nuova idea di trattoria
dove la tradizione
è ispirazione continua per il futuro.

Villa Ormaneto è un casino di caccia del 1300 appartenuto alla famiglia degli Scaligeri.

Oggi come allora, chi arriva a Villa Ormaneto cerca sapori autentici, piatti tipici, in un contesto elegante e conviviale.

Il menù è il risultato di un percorso fatto insieme a produttori, artigiani e vignaioli che come noi hanno a cuore la qualità e i valori della tradizione.

Abbiamo aperto gli occhi su quello che c'è qui attorno: sono luoghi ricchi di storia, di memoria, di leggende, di folklore e tradizioni.

È un piacere essere i custodi di piatti e di gusti popolari, delle produzioni eccellenti e delle storie del territorio.



Via Isolella Bassa 7/a · Asparetto di Cerea · Vr
T +39 0442 83795 · C +39 340 8505077
info@villaormaneto.com · www.villaormaneto.com
Chiuso domenica sera e lunedì



ANTIPASTI

Degustazione di antipasti € 24,00

Un tour di assaggi guidato dalla fantasia del nostro cuoco e dagli ingredienti di stagione. Ispirato ai cicchetti veneziani, ma con ricette e tradizioni delle nostre campagne.

Uovo, topinambur, Salva Cremasco e tartufo bianco 1-3-7 € 13,00

Pizza frita, salsa ai pomodori, burrata e acciughe di Cetara 1-4-7 € 12,00

Parmigiana di melanzane con casatella trevisana 1-7-5-9 € 13,00

Seppioline di barena in bianco e nero 4-7-12-14 € 15,00

Battuta di sorana 8 € 14,00

Vitello *rengato* 4-12 € 12,00

PRIMI PIATTI

Pasta e *fasoi* di lamon alla Ormaneto 1-9-12 € 14,00

Spaghettone al pomodoro in *saór* con caviale di aringa 1-9-4 € 14,00

Tortelloni di erbe selvatiche con salsa soave 1-7-12 € 15,00

Risotto al *tastasal* (minimo due persone) 7-12 € 14,00

Fregola mantecata con gamberi, *canocie* e *saltarèi* 1-4-14 € 14,00

Paccheri pepe & cacio della Lessinia e cozze di Scardovari 1-7-14 € 14,00

SECONDI PIATTI

Oca *in onto* con marasche e Recioto di Gambellara 12 € 18,00

Baccalà & ceci 4-7-13 € 20,00

Insalata vegetale di funghi, tuberi e ortaggi di stagione 1-7-13 € 16,00

Costoletta di agnello con erbe amare 4 € 20,00

Coppa reale di maiale padano e patate € 18,00

Trota marinata e affumicata con panna acida e frutti rossi 4-7 € 16,00

DOLCI

Selezione di formaggi veneti e della Lessinia con marmellate fresche 7 € 12/16,00

Torta delle rose e zabaione caldo 1-3-7 € 8,00

Il nostro gelato artigianale 7 € 8,00

Tiramisù 1-3-7-8 € 8,00

Crostatina di una volta... 1-3-7 € 8,00

La macedonia € 8,00

LE DEGUSTAZIONI

Fatevi guidare dal nostro chef per assaggiare e scoprire i sapori del VI:OR con un percorso per tutto il tavolo, per conoscere il territorio e le tradizioni.

Degustazione di cinque portate € 55,00

Degustazione di sette portate € 70,00

LE SELEZIONI DEGLI AMARI E DISTILLATI

Il nostro territorio si esprime anche tramite la tradizione di amari, distillati e liquori originali. Abbiamo selezionato le migliori produzioni artigianali, fatevi consigliare il modo più autentico per concludere un pasto.

Pane & grissini fatti in casa, coperto € 3,50

Acqua € 3,00

Caffè e piccola pasticceria € 3,00

I PIATTI DIMENTICATI

Siamo andati a fondo nella tradizione delle ricette classiche venete e le abbiamo portate nel presente realizzando piatti moderni e leggeri.

E abbiamo anche lavorato sugli ingredienti locali più amati, trovando nuovi e contemporanei modi di interpretarli.

Oltre alle proposte alla carta, abbiamo inserito un menù speciale dedicato ai Piatti Dimenticati che rappresenta un viaggio tra i grandi sapori della cucina veneta di campagna.

Lumache del Polesine e ortaggi veneti ¹⁻¹² € 12,00

Trippa dell'oste alla parmigiana ⁹⁻¹² € 12,00

Animelle di vitello e maionese al rafano ¹⁻³ € 14,00

Scaloppa di fegato grasso d'oca
con recioto e gelso bianco ¹² € 16,00

Piatto di salumi di una volta
e giardiniera fatta in casa ¹² € 15,00

Frittelle *de pomi* e uvetta ¹⁻³⁻⁷⁻¹² € 8,00

“

in onto

NEL GRASSO

Quando la carne viene cotta lentamente e rosolata nel suo grasso, come nel caso della nostra Oca *in onto* con marasche e recioto di Gambellara

saór

SAPORE

Condimento tipicamente agrodolce che al VI:OR è usato per gli Spaghetti al pomodoro in saór con caviale di aringa

rengato

A BASE DI ARINGA

Nel nostro Vitello *rengato*, l'aringa sostituisce il tonno della classica ricetta

de pomi

DI MELE

Le frittelle di mele e uvetta tipiche del Carnevale veronese, al VI:OR si mangiano tutto l'anno

”

"Villa Ormaneto è un relais con sette ampie camere tutte diverse tra loro e una suite con spa esclusiva, un ristorante dove trovare piatti tradizionali e idee contemporanee, una location per eventi suggestivi e matrimoni indimenticabili, una minuscola e deliziosa cappella privata per momenti intimi. Offriamo ai nostri ospiti camere con prima colazione, cucina del territorio ed esperienze uniche a contatto con i piaceri e le scoperte che offre la campagna veronese.

Sposarsi a Villa Ormaneto vuol dire riconoscersi nella nostra idea di tradizione e contemporaneità, vuol dire scegliere di ambientare il giorno più bello in un luogo speciale e originale e potersi esprimere a pieno personalizzando ogni dettaglio.

Soggiornare a Villa Ormaneto è regalarsi qualche giorno di villeggiatura immersi nella natura ma a contatto con arte, gusto e bellezza. Dedicarsi allo svago o alle esperienze che offre il territorio, nella certezza che sarà fatto il possibile per farvi sentire a casa.

Il Ristorante è aperto tutte le sere dal martedì al sabato e la domenica a pranzo."

