



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

| | |
|---|---------|
| Il nostro uovo di stagione ³⁻⁷ | € 15,00 |
| Pizza frita, crema di burrata e prosciutto crudo di Montagnana ¹⁻⁷ | € 16,00 |
| Parmigiana di melanzane con casatella trevisana ¹⁻⁷⁻⁵⁻⁹ | € 14,00 |
| Seppioline di barena in bianco e nero ⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴ | € 15,00 |
| Battuta di sorana ⁸ | € 16,00 |
| Vitello <i>rengato</i> ⁴⁻¹² | € 15,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Pasta e <i>fasoi</i> di lamon e capesante alla Ormaneto ¹⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ | € 16,00 |
| Spaghettoni al pomodoro in <i>saór</i> con caviale di aringa ¹⁻⁹⁻⁴ | € 14,00 |
| Tortelloni di borragine con salsa soave e ricotta affumicata ¹⁻⁷⁻¹² | € 15,00 |
| Risotto al <i>tastasal</i> (minimo due persone) ⁷⁻¹² | € 14,00 |
| Fregola mantecata con gamberi, <i>canocie e saltarèi</i> ¹⁻⁴⁻¹⁴ | € 14,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Oca <i>in onto</i> in agrodolce ¹² | € 19,00 |
| Baccalà alla vicentina 3.0 ⁴⁻⁷⁻¹³ | € 20,00 |
| Stinco di agnello al forno ⁴ | € 22,00 |
| Coppa reale di maiale padano e patate | € 18,00 |
| Trota affumicata con panna acida e frutti rossi ⁴⁻⁷ | € 16,00 |

DOLCI

| | |
|---|------------|
| Selezione di formaggi veneti e della Lessinia con confetture extra del VI·OR ⁷ | € 12/16,00 |
| Torta delle rose e zabaione caldo ¹⁻³⁻⁷ | € 8,00 |
| Il nostro gelato artigianale ⁷ | € 8,00 |
| Il babà in bagna veneta (consigliato per due persone) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ | € 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

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 € 15,00
Trippa dell'oste alla parmigiana 9-12 € 14,00
Animelle di vitello e maionese al rafano 1-3 € 14,00
Piatto di salumi di una volta
e giardiniera fatta in casa 12 € 18,00
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."

