



— VILLA QUARANTA —
ClubHouse

I CLASSICI CLASSICS

Piccoli capolavori di gusto,
tra mare e terra,

*Small taste masterpieces,
between sea and land,*

disponibili
dalle 12 alle 15
*available from
12 pm to 3 pm*

Prosciutto Crudo

di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese
e melone mantovano IGP

*Parma Ham PDO (24 months), Apulian burrata
and Mantuan melon*

€ 16

Bresaola della Valtellina DOP

con rucola e scaglie di Grana Padano
*Valtellina Bresaola PDO, arugula and
Grana Padano shavings*

€ 16

Insalata di mare

con olio EVO Tommasi e limone
(Polpo, seppia, cozze e gamberi)

*Seafood Salad with Tommasi extra virgin olive oil
and lemon (Octopus, cuttlefish, mussels, prawns)*

€ 20

Caesar Salad

con pollo, pancetta croccante e scaglie
di Grana Padano

*Caesar Salad with chicken, crispy bacon
and Grana Padano shavings*

€ 15

Fritto di pesce

e verdure con la nostra maionese
*Fried Fish and Vegetables with our
homemade mayonnaise*

€ 20



Filetto di branzino

alla griglia, caponata estiva e misticanza
*Grilled Sea Bass Fillet, summer caponata
and seasonal greens*

€ 23

Melanzane alla parmigiana

Eggplant Parmigiana

€ 10

Tagliatelle all'uovo Felicetti

con ragù di scoglio dell'Adriatico

Felicetti Tagliatelle with Adriatic seafood ragù

€ 18

LE INSALATONE *BIG SALADS*

Colori, benessere e creatività in ogni foglia

Colors, wellness and creativity in every leaf

Classica

Insalata mista, carote, pomodorini e mais

Mixed greens, carrots, cherry tomatoes and corn

€ 9

Club House

Insalata verde, melanzane grigliate, fagiolini,
patate a vapore, pomodorini e ricotta di capra

*Green salad, grilled eggplant, green beans,
steamed potatoes, cherry tomatoes and goat cheese*

€ 13

Caprese del Club

Mozzarella di bufala Campana,
pomodorini e basilico

*Buffalo mozzarella from Campania,
cherry tomatoes and basil*

€ 13

Pasta fresca con sugo del giorno

Fresh Pasta with the sauce of the day

€ 10

Patatine fritte

French Fries

€ 5

Quinoa

con verdure e mazzancolle

Quinoa with Vegetables and Prawns

€ 15

Greca

Insalata verde, pomodori, peperoni rossi, cetrioli,
feta Greca, cipolla rossa e olive taggiasche

*Green salad, tomatoes, red peppers, cucumbers,
Greek feta, red onion and Taggiasca olives*

€ 15

Terme

Insalata verde, radicchio rosso, sgombro sott'olio,
semi di girasole tostati e pomodorini confit

*Green salad, red radicchio, canned mackerel,
toasted sunflower seeds and confit cherry tomatoes*

€ 15



I PANINI SANDWICHES

Morbidi pani e sapori decisi

Soft breads and bold flavors

Gustoso

Buns all'uovo, hamburger di manzo, bacon croccante, pomodoro fresco, formaggio Monte Veronese giovane, salsa bernese e patatine fritte
Egg buns, beef burger, crispy bacon, fresh tomato, young Monte Veronese cheese, Béarnaise sauce and French fries

€ 19

Vegetariano

Ciabatta alle patate, latte e rosmarino con zucchine, peperoni grill, ricotta di capra e rucola
Potato ciabatta with milk and rosemary, grilled zucchini and peppers, goat ricotta and arugula

€ 12



LE PIZZE PIZZAS

Impasto con farina da agricoltura biologica e lievitazione naturale

Dough made with organic flour and natural leavening

Mediterranea

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico fresco
Tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, fresh basil

€ 10

Toast Integrale

Pan integrale, formaggio spalmabile, salmone affumicato e zucchine grigliate
Wholemeal bread, cream cheese, smoked salmon and grilled zucchini

€ 12

La Piadina

Piadina in ricetta classica, Prosciutto Crudo Veneto 20 Mesi, squacquerone, rucola e pomodorini freschi
Classic recipe piadina, 20-month aged Veneto ham, squacquerone cheese, arugula and fresh cherry tomatoes

€ 12

Focaccia Quaranta .0

con semi vari Bio, maionese con senape antica, cipolla di Tropea caramellata e fesa di tacchino arrosto
Organic seed focaccia, mustard mayonnaise, caramelized Tropea onions and roasted turkey breast

€ 16

Estiva

Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma DOP 24 mesi e stracciatella di Burrata
Tomato, mozzarella, Parma ham PDO 24 months and burrata stracciatella cheese

€ 14

Marinara

Salsa pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche e salamino piccante
Tomato sauce, mozzarella, Cantabrian anchovies, Taggiasca olives, spicy salami

€ 14



SELEZIONE VINI *WINE SELECTION*

TOMMASI | Valpolicella
Valpolicella DOC

calice € 5
bott. € 19

TOMMASI | Rafaël
Valpolicella Classico
Superiore DOC

calice € 6
bott. € 25

TOMMASI | Ripasso
Ripasso Valpolicella
Classico Superiore DOC

calice € 6
bott. € 29

TOMMASI | Crearo della
Conca d'Oro Rosso
Verona IGT

calice € 6
bott. € 29

TOMMASI | Amarone
Classico della Valpolicella
DOCG

calice € 10
bott. € 62

TOMMASI | Le Volpare
Soave Classico DOC

calice € 5
bott. € 19

TOMMASI | Le Rosse
Pinot Grigio delle Venezie
DOC

calice € 5
bott. € 19

TOMMASI | Le Fornaci
Lugana DOC

calice € 6
bott. € 27

CASEO | Pinot Nero Brut
Spumante Brut Charmat

calice € 5
bott. € 25

CASEO | Pinot Nero Brut
Rosé Spumante Brut Charmat

calice € 5
bott. € 25

TOMMASI | Filodora
Prosecco DOC Brut

calice € 5
bott. € 24

TOMMASI | Fiorato
Recioto della Valpolicella
Classico DOCG 375 ml

calice € 8
bott. € 39

LE BIRRE *BEERS*

Birra alla spina | on draught
Media 400 ml

€ 5

Birra alla spina | on draught
Piccola 200 ml

€ 3

Lessinia Blanche BLANCHE 500ml
Malti pils, luppoli e frumento della Lessinia
donano a questa birra dal tipico aroma floreale
una nota speziata, accentuata dall'infusione
di bucce d'arancia e coriandolo

€ 7

Lessinia Ginepro CHIARA 500ml
L'utilizzo delle bacche biologiche di ginepro
della Lessinia donano a questa birra
caratteristiche note fresche e balsamiche

€ 7

Lessinia Iris IPA 500ml
La polvere di Iris della Val Tramigna
dona a questa birra un profumo
romantico e cipriato

€ 7

Corona LAGER 330ml - Extra

€ 5

Moretti LAGER 330ml - Ricetta Originale

€ 5

CAFFETTERIA

Caffè <i>Coffee</i>	€ 1,50	Cappuccino	€ 2
Decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	€ 1,50	Macchiatone	€ 1,80
Orzo <i>Barley coffee</i>	€ 2	Tè, tisane ed infusi <i>Tea</i>	€ 3
Caffè Ginseng <i>Ginseng coffee</i>	€ 2	Cocktails	€ 10
Caffè Shakerato	€ 4	Cocktails Analcolici	€ 8
		Spritz	€ 6

LA COLAZIONE

TO START YOUR DAY

Croissant al burro vuoto <i>Butter croissant</i>	€ 1,50	Muffin	€ 2
Croissant farcito <i>Filled croissant</i>	€ 2	Yogurt selezione BIO <i>Organic yogurt</i>	€ 1,50

BIBITE E FRULLATI

SOFT DRINKS & SHAKES

Acqua DOLOMIA 0.50 L	€ 1,50	The freddo	€ 3
Acqua DOLOMIA 1 L	€ 3,50	Succhi di frutta selezione BIO	€ 3,50
Bibite gassate 0.33 L	€ 3	Frullati alla frutta	€ 7

