



Ristorante AL GOLF

Villa Degli Olmi

Prima di cominciare...

La completa armonia con la natura circostante ottenuta con un'architettura integrata al terreno e le grandi vetrate che si affacciano sul campo da golf, fanno del nostro Ristorante un ambiente piacevole e rilassante, dove trascorrere il tempo durante le pause dal gioco degustando le prelibatezze del territorio. Un servizio attento e cordiale fanno da cornice ai momenti di piacere che potrete godervi.

The complete harmony with the surrounding nature obtained with an architecture integrated into the grounds and large windows overlooking the golf course, they make our restaurant a pleasant and relaxing place to spend time during breaks from the game tasting the delicacies of the territory. A service attentive and friendly will frame the moments of pleasure that you can enjoy.

Lista allergeni (II Reg. UE 1169/2011)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze / Substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and shellfish-based products
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products
4. Pesce / Fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut products
6. Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk products
8. Frutta a guscio / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery-based products
10. Senape / mustard
11. Sesamo / sesame
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupini / Lupins
14. Molluschi / Molluscs
15. Funghi e spore / Mushrooms and spores

Coperto, pane e servizio € 3,00

La pasta e la pasticceria sono prodotti freschi di giornata. Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante. Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004. Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato.

Cover charge, bread and service € 3,00

Pasta and pastries are fresh products of the day. Some products that are not available fresh can be replaced by products shot down on board or shot down and frozen in a restaurant. Some products may have been subjected to preventive remediation as required by Annex III of EC Reg. 853/2004. All raw materials may vary based on market availability.



FROLLATURA CON TECNICA DRY AGED

Nostrana (Italia-Veneto)

COSTATA / CUT
FIORENTINA / T-BONE

FILIERA CORTA, GARANZIA DI QUALITÀ

Genuine, salutari e gustose. Tutti gli animali provengono esclusivamente da allevatori della zona che alimentano i loro animali in modo equilibrato e controllato. Una carne tenera, dal colore chiaro che, abbracciando la filosofia del chilometro zero e del benessere animale, viene eletta come vera protagonista della tavola.

SHORT CHAIN, QUALITY GUARANTEE

Genuine, healthy and tasty. All animals come exclusively from farmers in the area who feed their animals in a balanced and controlled way. A tender meat, with a light colour which, embracing the philosophy of zero kilometer and animal welfare, is elected as the true protagonist of the table.



Certificazione
benessere animale



Nutrito con cereali
del territorio



Filiera
controllata



Tendera
e succosa



Frollatura
Dry Aged

Iberica (Spagna)

COSTATA / CUT
FIORENTINA / T-BONE

DELICATA, MORBIDA E SAPORITA

Un incrocio di razze francesi, la Charolaise e la Limousine trovano in Spagna il microclima adatto per crescere in totale libertà nutrendosi di alimenti fibrosi come il fieno e la paglia che conferiscono al prodotto un gusto delicato e mai invadente al palato. Una carne dal colore chiaro, tenera e succulenta, consigliata a tutti gli amanti della carne rossa.

DELICATE, SOFT AND TASTY

A crossbreed of French breeds, the Charolaise and the Limousine find in Spain the right micro-climate to grow in total freedom by feeding on fibrous foods such as hay and straw which give the product a delicate and never invasive taste on the palate. A light colored, tender and succulent meat, recommended for all red meat lovers.



Allevato
all'aperto



Nutrito con
erba e cereali



Morbida
e saporita



Frollatura
Dry Aged

Red Krowa (Polonia)

prezzo all'etto / price hg

COSTATA / CUT
FIORENTINA / T-BONE
TOMAHAWK

€ 5,00
€ 6,00
€ 8,00

EQUILIBRATA, DAL SAPORE INTENSO

Conosciuta anche come Scottona Pezzata del Mazury è una particolare razza che vive allo stato brado, nutrendosi di barbabietola da zucchero durante l'ultima fase dell'allevamento. Carne polacca, dal colore rosso scuro e dal sapore intenso. Le caratteristiche originarie vengono messe in risalto dalla cottura, si fa apprezzare per il suo gusto pieno e avvolgente.

BALANCED, WITH AN INTENSE TASTE

Also known as Scottona Pezzata del Mazury, it is a particular breed that lives in the wild, feeding on sugar beet during the last phase of breeding. Polish meat, with a dark red colours and an intense flavour. The original characteristics are highlighted by cooking, it is appreciated for its full and enveloping taste.



Allevato
all'aperto



Nutrito
con cereali



Extra
marezzatura



Sapore intenso
ed avvolgente



Frollatura
Dry Aged

Celtica (Irlanda)

prezzo all'etto / price hg

COSTATA / CUT
FIORENTINA / T-BONE

€ 6,00
€ 7,00

TENERA E DAL GUSTO DECISO

Una razza nobile quella irlandese che dà vita ad un eccellente mix fra sapore e qualità: carni rosse e succose, dal gusto straordinario, che sono frutto delle tradizionali tecniche di allevamento del bestiame, tramandate di famiglia in famiglia, di generazione in generazione. Una carne tenera, succulenta e dal gusto deciso: un prodotto molto pregiato in grado di regalare un'esperienza gastronomica unica, per la gioia del palato e della vista.

TENDER AND WITH A STRONG TASTE

The Irish one is a noble breed that gives life to an excellent mix of flavor and quality: red and juicy meats, with an extraordinary taste, which are the result of traditional cattle breeding techniques, handed down from family to family, from generation to generation. A tender, succulent meat with a strong taste: a very fine product capable of giving a unique gastronomic experience, for the joy of the palate and the sight.



Allevato
all'aperto



Nutrito con
erba a pascolo



Sapore
intenso



Frollatura
Dry Aged

SPECIALITÀ ALLA BRACE

Blonde d'Aquitaine (Francia)

COSTATA / CUT
FIORENTINA / T-BONE

GUSTO DELICATO E SAPORITO

La costata di Blonde d'Aquitaine o Garronese deriva da una razza di origine francese. È un bovino di stazza molto grossa allevato principalmente nell'area dei Pirenei, trascorre il suo tempo nei pascoli muovendosi di continuo. Ciò fa sì che la carne, di grana finissima, risulti magra nella parte centrale e con un contorno di grasso medio bassa. La bistecca si presenta molto magra, ma comunque saporita, tenera e digeribile.

DELICATE AND SAVORY TASTE

The Blonde d'Aquitaine or Garronese rib eye comes from a breed of French origin. It is a very large bovine raised mainly in the Pyrenees area, it spends its time in the pastures moving constantly. This causes the meat, of very fine grain, to be lean in the central part and with a medium-low fat contour. The steak is very lean, but still tasty, tender and digestible.



Allevato all'aperto



Nutrito con cereali



Carne magra e succulenta



Frollatura Dry Aged

Jack's Creek (Australia)

COSTATA / CUT
FIORENTINA / T-BONE

BLACK ANGUS MOLTO SAPORITA, DOLCE E DELICATA

La bontà di questa carne si spiega osservando il modo in cui vengono allevati; infatti l'Angus viene lasciato pascolare liberamente in ambienti incontaminati e viene nutrito solo con cibo sano e non trattato chimicamente. La sua notevole marezzatura, dona alla bistecca un gusto esplosivo ed una morbidezza eccezionale al palato.

BLACK ANGUS VERY TASTY, SWEET AND DELICATE

The goodness of this meat can be explained by observing the way in which they are raised; in fact the Angus is left to graze freely in pristine environments and is fed only with healthy food and not chemically treated. Its remarkable marbling gives the steak an explosive taste and exceptional softness on the palate.



Allevato all'aperto



Nutrito con 180 gg di cereali



Saporita, dolce e delicata



Frollatura Dry Aged



Boa Carne (Portogallo)

COSTATA / CUT
FIORENTINA / T-BONE

EQUILIBRATA DAL SAPORE INTENSO E DECISO

Vacca grassa portoghese Barrosa / Cachena / Minhota.

Capi selezionati da vacche portoghesi con età media dai 5 ai 14 anni coccolate e spazzolate dagli allevatori in piccoli allevamenti non intensivi prevalentemente a pascolo libero nel pieno benessere animale. L'alimentazione è al naturale integrata con foraggi e cereali. Carne ad elevata marezzatura dalla consistenza morbida e dal sapore intenso e spiccatto.

BALANCED BY THE INTENSE AND STRONG TASTE

Portuguese Barrosa / Cachena / Minhota fat cow.

Meat selected from Portuguese cows with an average age of 5 to 14 years, pampered and brushed by farmers in small non-intensive farms mainly in free pasture in full animal welfare. The diet is natural, integrated with forage and cereals. Very marbled meat, soft consistency with an intense and marked flavour.



Nutrito con cereali



Allevato all'aperto



Frollatura Dry Aged

Danish Crown (Danimarca)

COSTATA / CUT
FIORENTINA / T-BONE

TENEREZZA E GUSTO INCONFONDIBILE

La Manza Danese è tra le carni bovine più apprezzate e diffuse al mondo. Questo grande successo è dovuto principalmente al sapore delle sue carni che deriva dalla giusta proporzione di grasso e dal colore rosso acceso che la contraddistingue. Ha un gusto inconfondibile grazie al sistema di allevamento che si basa sul pascolo, all'aria pulita e alla dieta naturale ricca di erbe spontanee.

TENDERNESS AND UNMISTAKABLE TASTE

The Danish Manza is among the most appreciated and widespread beef in the world. This great success is mainly due to the flavor of its meat which derives from the right proportion of fat and the bright red color that distinguishes it. It has an unmistakable taste thanks to the farming system which is based on pasture, clean air and a natural diet rich in wild herbs.



Allevato all'aperto



Nutrito con erba a pascolo



Tenera e inconfondibile



Frollatura Dry Aged

Ristorante AL GOLF

Antipasti

Antipasto della casa con polenta e giardiniera

House cured meat with polenta and pickles

(1 - 6 - 8 - 9 - 12) **€ 10,00**

Uova e asparagi alla Bassanese

Eggs and asparagus Bassanese style (3 - 9 - 12)

(4 Asparagi) **€ 10,00** (7 Asparagi) **€ 16,00**

Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura,
fonduta d'Asiago al tartufo e Acqua & farina croccante
Veal carpaccio cooked at low temperature, Asiago fondue with truffle and crunchy focaccia

(1-5-6-7-9 -15) **€ 13,00**

Gnocco ripieno alla Gricia su
vellutata di piselli novelli

Gricia dumpling on pea cream

(1 - 3 - 6 - 7 - 9) **€ 10,00**

Antipasti di pesce

Baccalà mantecato con crostini

Creamy codfish on toasted bread

(1 - 4 - 5 - 6 - 7) **€ 13,00**

Insalatina di polipo & seppia su crema di fave e julienne di verdurine

Octopus & cuttlefish salad on broad bean sauce and vegetables julienne

(5 - 9 - 12 - 14) **€ 16,00**

Crudo di scampi e gamberi con tartare di tonno, salmone e ricciola

Our fish crudité selection - scampi, prawns, salmon, tuna and amberjack

(2 - 4 - 6 - 12) **€ 35,00**

Come fare lo swing perfetto / How to make a perfect swing



1. Fase iniziale / Initial phase



2. Caricamento / Backswing



3. Discesa e impatto / Descent and impact



4. Finale / The final

Villa Degli Olmi

Ristorante

AL GOLF

Primi piatti

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero dei Berici

Tagliolini homemade pasta with black truffle

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 9 - 15) **€ 14,00**

Tortelli di ricotta & brusandoli su fondua al Castelmagno

Ravioli of ricotta & brusandoli on Castelmagno fondue

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 9 - 12) **€ 13,00**

Lasagnette al forno con ragù

di coniglio e piselli novelli

Baked lasagna with meat sauce of rabbit and peas

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 9 - 12) **€ 12,00**

Bigoli al torchio fatti in casa con ragù d'anatra 100%

Typical Veneto's homemade pasta with duck ragù

(1 - 3 - 6 - 7 - 9) **€ 11,00**

Primi piatti di pesce

Paccheri rigati all'astice con pomodorini & basilico

Paccheri pasta with lobster, cherry tomatoes and basil

(1 - 2 - 4 - 6 - 9 - 12) **€ 25,00**

Spaghetti con vongole veraci

Spaghetti pasta with clams

(1 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14) **€ 13,00**

Tagliatelle agli asparagi di Bassano con
tartar di gambero rosso e avocado

Tagliatelle pasta with Bassano asparagus, red prawn and avocado tartar

(1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 9 - 12) **€ 16,00**

Come passare un perfetto momento al ristorante / How to spend a perfect moment in the restaurant



Divertiti con chi ti accompagna e chiedi consigli al nostro personale / Have fun with those who accompany you and ask our staff for advice



Villa Degli Olmi
Ristorante
AL GOLF
Secondi piatti di carne

Tartar di fassona con burrata al tartufo
e crostini al pan brioches

Fassona tartare with truffle burrata and brioche bread toasted

(1 - 5 - 6 - 7 - 12 - 15) **€ 25,00**

Filetto di manzo al pepe verde

Green pepper Beef filet

(1 - 5 - 6 - 7 - 12) **€ 25,00**

Costoletta di vitello alla Milanese

Veal cutlet

(1 - 3 - 6 - 7 - 11) **€ 25,00**

Capretto da latte al forno con polenta

Baked suckling goat with polenta

(5 - 6 - 9 - 12) **€ 18,00**

Tagliata di filetto di Angus alla griglia

Beef filet **€ 23,00**

Braciola di vitello

Veal chop **€ 16,00**

Braciola di maiale con stecca

Pork chop **€ 13,00**

Costolette di agnello alla scottadito

Lamb chops **€ 18,00**

Hamburger di Black angus, Tosella, salsa guasacaca,
pancetta coppata croccante, iceberg e San Marzano
*Black angus burger with Tosella cheese, guasacaca sauce, crispy bacon,
salad iceberg and San Marzano tomato*

(1 - 5 - 6 - 7 - 9 - 12 - 15) **€ 15,00**

Attrezzatura necessaria per un giocatore di golf / Equipment needed for a golf player





Villa Degli Olmi
Ristorante
AL GOLF

Secondi piatti di pesce

Pescato del Giorno

Fish of the day

(4 - 9 - 12) **€ 22,00**

Tagliata di tonno ai semi di papavero e guacamole

Sliced tuna steak with poppy seeds and guacamole

(4 - 5 - 9 - 12) **€ 18,00**

Baccalà alla Vicentina con Polenta di Maranello

Vicenza-style codfish with polenta

(1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 9 - 12) **€ 16,00**

Contorni

Contorni cotti di stagione / *Seasonal cooked side dishes* / **€ 5,00**

Insalata grande / *Big salad* **€ 5,00**

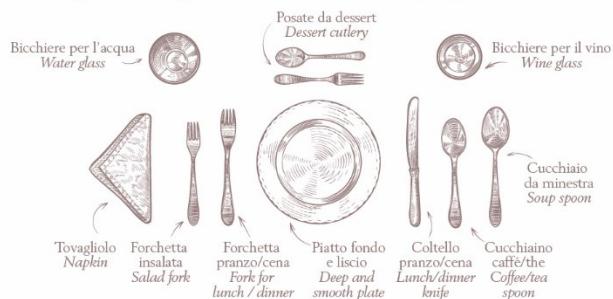
Insalata piccola / *Small salad* **€ 4,00**

Verdure grigliate / *Grilled vegetables* **€ 5,00**

I secondi piatti sono accompagnati con patate al forno

The main courses are served with cooked potatoes (6 - 9 - 12 - 15)

Attrezzatura necessaria per il tuo pasto al ristorante / *Equipment needed for your restaurant meal*





Villa Degli Olmi
Ristorante
AL GOLF

Specialità dolciarie

Flan al cioccolato con crema al pistacchio
(attesa 15 minuti)

Chocolate Soufflè with pistachio cream (waiting 15 minutes)
(1 - 3 - 7 - 8 - 12) **€ 8,00**

Tiramisù della casa

Homemade tiramisù
(1 - 3 - 7 - 8 - 12) **€ 6,00**

Crema al mascarpone con fragole e cioccolato fondente
Mascarpone cream with strawberries and dark chocolate
(3 - 7 - 8) **€ 6,00**

Semifreddo alle amarene su salsa allo sherry
Black cherry semifreddo on sherry sauce
(1 - 7 - 12) **€ 6,00**

Creme Brûlée (3 - 7) **€ 6,00**

Ananas al naturale
Fresh pineapple
€ 6,00

Vini dolci

Dindarello Maculan **€ 30,00**
Reciotto di Gambellara Virgilio vigna **€ 25,00**
Reciotto di Soave Fattori **€ 24,00**

L'attrezzatura riposa al sicuro
in attesa del colpo perfetto
*The equipment rests safely
waiting for the perfect shot*



Ristorante AL GOLF

Villa Degli Olmi

Spumanti

- Prosecco Brut Prior Bortolomiol (TV) € 25,00
Cartizze Superiore Bortolomiol (TV) € 30,00
Durello Brut Fattori (VR) € 30,00
Spumante Brut Canevette Ongaresca (VI) € 23,00
Durello Metodo classico Torque Dalle Ore (VI) € 45,00
 Franciacorta Saten Camossi (BS) € 50,00
 Franciacorta Brut Cà del Bosco (BS) € 60,00
 Franciacorta Brut Contadi Castaldi (BS) € 36,00
 Franciacorta Brut Bellavista (BS) € 50,00
 Franciacorta Saten Contadi Castaldi (BS) € 40,00
 Franciacorta Saten Conte di Provaglio (BS) € 40,00
 Franciacorta Saten Vigna dorata (BS) € 35,00
 Franciacorta Brut rosé Contadi Castaldi (BS) € 45,00
 Saignèè Metodo classico Ca' Lojera (BS) € 40,00
 Sessanta Metodo classico Luca Bellani (PV) € 45,00
 Ferrari Maximum Brut (TN) € 40,00
 Ferrari Brut Perlé (TN) € 65,00
 Kettmeier Metodo classico Brut (BZ) € 45,00
 Kettmeier Metodo classico Brut Rosé (BZ) € 50,00
 Pisoni Brut millesimato (TN) € 45,00
 Conte Federico Brut Riserva '17
 Fedrigotti (TN) € 35,00

Champagne

- Moet & Chandon Brut
Reserve Imperiale (F) € 70,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs (F) € 180,00
Delong cuvée Rosé (F) € 110,00
Aleran Blanc de Noirs (F) € 65,00

Vini bianchi

- Custoza Superiore '20
Monte del Frà (VR) € 22,00
Pinot Bianco'22 (V.N.) Pezzalunga (VI) € 33,00
Soave Classico'22 Pieropan (VR) € 27,00
Capitel Foscarino'21 Anselmi (VR) € 30,00
Scaia Tenuta'22 S.Antonio (VR) € 25,00
Lugana I Frati'22 Ca' dei Frati (VR) € 27,00
Lugana Superiore Ca' Lojera (BS) € 35,00
Lugana'22 Colli VaiBò (VR) € 25,00
Lugana Limne'20 Tenuta Roveglia (BS) € 28,00
Muller Thurgau'22 Kurtatsch (BZ) € 28,00
Gewurztraminer'22 Kurtatsch (BZ) € 32,00
Chardonnay'21 Jermann (GO) € 35,00
Chardonnay'16 Kettmeier (BZ) € 45,00
Pinot grigio'20 J. Hofstatter (BZ) € 35,00
Sauvignon'21 Vigna Lenuzza (UD) € 30,00
Falanghina Otre'21 Teanum (FG) € 25,00

Il vino riposa nelle nostre cantine
in attesa di un pasto speciale
*The wine rests in our cellars
waiting for a special meal*





Villa Degli Olmi
Ristorante
AL GOLF

Vini rossi

- Amarone '13 Quintarelli (VR) € 350,00
Amarone Classico Riserva
Campolongo di Torbe'12 - 13 Masi (VR) € 220,00
Amarone Classico Riserva Mazzano '15
Masi (VR) € 230,00
Amarone Riserva Corno Marani'11
Accordini Igino (VR) € 140,00
Amarone Le Bessole '18
Accordini Igino (VR) € 100,00
Amarone '17 Allegrini (VR) € 110,00
Amarone Classico Riserva di Costasera'17
Masi (VR) € 95,00
Amarone Classico Riserva '17 Caterina Zardini
(VR) € 100,00
Osar '15 Oseleta - Masi (VR) € 100,00
Valpolicella Ripasso Palazzo della Torre '18
Allegrini (VR) € 43,00
Valpolicella Classico Superiore
Col de la Bastia '21 - Fattori (VR) € 31,00
Valpolicella Ripasso Superiore
Col de la Bastia '19 - Fattori (VR) € 40,00
Valpolicella Superiore Le Bessole '19
Accordini Igino (VR) € 38,00
Valpolicella Ripasso Superiore '20 Bronzato (VR) € 35,00
Valpolicella Ripasso Superiore '20
Accordini Igino (VR) € 45,00
Valpolicella Superiore '20 Bronzato (VR) € 30,00
Rosso Verona Brolo Campo Fiorin '20
Masi (VR) € 35,00
Rosso Verona Camilla & Matteo '20
Villa degli Olmi (VI) € 28,00
Appassimento Quattro Passi '21
Villa degli Olmi (VI) € 20,00
Cabernet Due Santi'18 - Zonta (VI) € 45,00
Cabernet Cicogna'16 - Cavazza (VI) € 33,00
Cabernet'20 - Maculan (VI) € 25,00
Brentino'21 - Maculan (VI) € 32,00
Cabernet' Monte della Guardia '19
Ca' Lojera (BS) € 27,00
Cabernet Casara Roveri '19 - Dal Maso (VI) € 45,00
Merlot 25° Anniversario 19' - Dal Maso (VI) € 100,00
Merlot'21 - Zonta (VI) € 30,00
Merlot'16 - Ongaresca (VI) € 38,00
Merlot Folliage '20 (V.N.) Pezzalunga (VI) € 35,00
Tai Rosso'22 - Piovene Porto Godi (VI) € 25,00
Rosso Ongaresca '22 - Ongaresca (VI) € 23,00
- Rosso Santiago '17 (V.N.) Pezzalunga (VI) € 65,00
Rosso Santiago '13 (V.N.) Pezzalunga (VI) € 90,00
Pinot Nero Re Nero'20 (V.N.)
Pezzalunga (VI) € 38,00
Pinot Nero'18 - Ongaresca (VI) € 35,00
Pinot Nero'20 - Dalle Ore (VI) € 43,00
Tupungato Corbec'18
Corvina-Malbec -Masi (ARG.) € 55,00
Passo Doble'20
Masi Corvina - Malbec (ARG.) € 30,00
Fojaneghe'16
Conti Bossi Fedrigotti (TN) € 29,00
Teroldego'18 - Spagnoli (TN) € 27,00
Pinot Nero Meczan'22 - Hofstötter (BZ) € 32,00
Lagrein'22 - Muri Gries (BZ) € 38,00
Brunello di Montalcino'18
Castello Banfi (SI) € 60,00
Rosso di Montalcino'20
Castello Banfi (SI) € 35,00
Rosso Conero'19 - La Calcinara (AN) € 30,00
Chianti Rufina Nipozzano'15
Frescobaldi (FI) € 38,00
Pinot Nero Red Angel Rosso'120
Jermann (GO) € 40,00
Montepulciano d'Abruzzo'
Gianni Masciarelli (CH) € 38,00
Montepulciano San Severo Rosso Riserva'17
Teanum (FG) € 42,00
Refosco doc dal P.R'20
Az. Agr. Gildo (UD) € 27,00
Nebbiolo Marghe'19 - '21 - Damilano (CN) € 40,00
Nebbiolo Nicolai'19 - Nota (CN) € 30,00
Barolo Pianotu'16 - Nota (CN) € 60,00
Barbera d'Asti'19 - '21 - Damilano (CN) € 40,00
Nero d'Avola'19
Baglio delle Mole (PA) € 20,00
Primitivo Salento'20 Borgo al
Sole (LA) € 20,00
Nero di Troia Sumarello'19
Teanum (FG) € 28,00
Primitivo Salento'17
M. Capoforte (TA) € 28,00
Primitivo Black'17 - Teanum (FG) € 32,00