



FOLLOW
VILLA PIOPPI

www.villapioppihotel.com

VP

ALLEGATO 2 AL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT or their hybridised strains, and products thereof
- Crostacei** e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products based on shellfish
- Uova** e prodotti a base di uova
Eggs and egg-based products
- Pesce** e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish
- Arachidi** e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut-based products
- Soia** e prodotti a base di soia
Soybeans and soy products
- Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)
- Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
- Sedano** e prodotti a base di sedano
Celery and products containing celery
- Senape** e prodotti a base di senape
Mustard and products containing mustard
- Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products based on sesame seeds
- Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / lt in termini di SO2 totale
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter
- Lupini** e prodotti a base di lupini
Lupin and products based on lupins
- Molluschi** e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on shellfish

I PRODOTTI SOTTOLINEATI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA: Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati.
CUSTOMERS WITH A CELIAC DISEASE: Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.

QUALITÀ: al giusto prezzo

SERVIZIO CURATO: il nostro staff vi farà sentire come a casa

POCA ATTESA: diamo il massimo con i tempi

INTERESSE PER L'AMBIENTE: utilizziamo bottiglie in vetro a rendere

FREE Wi-Fi: buona navigazione a tutti

COPERTO: 3 €

QUALITY: at the right price

CARE SERVICE: our staff will make you feel at home

LITTLE WAIT: we give our best with the times

CONCERN FOR THE ENVIRONMENT: we use returnable glass bottles

FREE Wi-Fi: happy surfing everyone

TABLE SERVICE: € 3

drinks

caffetteria.

Caffè al banco	1.5
Caffè	1.9
Caffè corretto	2.3
Caffè deca	1.8
Caffè americano	3
Caffè doppio	3
Cappuccino	2.5
Marocchino	2.5
Cioccolata	3
Cioccolata con panna	3.5
Latte macchiato	3
Caffè shakerato	3
Ice caffè	6
The caldo	3
Brioche	1.5
Continental breakfast (h 8.00 - 11.00)	13

bevande.

Acqua Panna 0.75	3.5
Acqua San Pellegrino 0.75	3.5
CocaCola - CocaCola Zero	3.5
Fanta	3.5
Sprite	3.5
Lemon Soda	3.5
Tonica	3.5
The Freddo	3.5
Cedrata	3.5
Succhi di frutta	4

teas

arizona iced tea. 5

The verde al ginseng e miele 0,5
The bianco al mirtillo 0,5
The verde al melograno 0,5

tea&infusions. 4

Tisana digestiva: fiori di camomilla, foglie di menta piperita, anice verde, semi di finocchio, aromi
Tisana rilassante: al profumo di lampone
Tisana depurativa: al gusto di limone
Tisana sgonfiante: al profumo di menta e liquirizia

cocktails

MOJITO rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta, seltz	10
CAIPIRINHA cachaca, lime, zucchero di canna, seltz	10
CAIPIROSKA vodka, lime, zucchero di canna, seltz	10
SEX ON THE BEACH vodka, liquore alla pesca, succo di arancia, succo di mirtillo	10
MARGARITA tequila, triple sec, succo di lime	10
DAIQUIRI rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	10
DAIQUIRI FRAGOLA rum bianco, fragole, succo di lime, sciroppo di zucchero	10
BLOODY MARY vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, succo di limone, salsa Worcestershire	10
TEQUILA SUNRISE tequila, succo di arancia, sciroppo di granatina	10
LONG ISLAND rum bianco, tequila, vodka, gin, triple sec, succo di lime, coca cola	10
CUBA LIBRE rum bianco, coca cola, succo di lime	10
NEGRONI martini rosso, campari, gin, seltz	10
AMERICANO martini rosso, campari, seltz	10
MARTINI COCKTAIL gin, martini dry, scorza di limone	10
MOSCOW MULE vodka, ginger beer, succo di lime	10
GIN LEMON/TONIC	10
VODKA LEMON/TONIC	10

birre artigianali

apache.

6

Kolsch: birra chiara, volume alcolico 5% - 0,33

Blanche: birra chiara, volume alcolico 5% - 0,33

American Pale Ale: birra ambrata, volume alcolico 5% - 0,33

l'aperitivo.

Spritz Aperol	5
Spritz Campari	5
Spritz Misto	5
Hugo	5
Birra piccola Menabrea	3,5
Birra media Menabrea	5
Birra grande Menabrea 0,5	6
Birra Erdinger 0,5	6
Corona	5
Moretti Baffo d'oro	5
Leffe Ale Rossa 0,33	5

amari&distillati.

Amari (Montenegro, Averna, ecc...)	4
Brandy e Liquori nazionali	4
Bayleys	4
Vodka	5
Rum	5
Tequila	5
Gin	5

gelati&frutta.

Vaniglia ⁷	Coppa piccola	4
Fior di latte ⁷	Coppa grande	6
Fragola ⁷	Granita	3.5
Cioccolato	Macedonia con gelato	6
Pistacchio	Fragole con gelato	6
Limone	Fragole con yogurt/ ananas/kiwi	6
	Ice Cafè	6
	Ice Chocolate	6

antipasti | appetizers

TARTARE DI SALMONE, RISO VENERE, LIME E MANGO ⁽⁴⁻⁹⁾ Salmon tartare, venere rice, lime and mango Lachstatar, Venere-Reis, Limette und Mango	16
CULACCIA 24 MESI CON BURRATA, OLIVE TAGGIASCHE E DATTERINI ⁽³⁾ 24-month-old culaccia with burrata, Taggiasca olives and datterini tomatoes 24 Monate alte Culaccia mit Burrata, Taggiasca-Oliven und Datterini-Tomaten	15
POLPO ALLA MEDITERRANEA ⁽⁴⁴⁾ Insalata di polpo con olive taggiasche, datterini e patate saltate Octopus salad with Taggiasca olives, datterini tomatoes and sautéed potatoes Tintenfischsalat mit Taggiasca-Oliven, Datterini-Tomaten und Bratkartoffeln	16
VITELLO TONNATO ⁽⁴⁻⁷⁾ Veal with tuna sauce Kalbfleisch mit Thunfischsauce	14
CRUDO DI PARMA E MELONE Parma raw ham and watermelon Parmaschinken und Wassermelone	14
TARTARE DI TONNO CON CREMA DI AVOCADO E CORIANDOLO Tuna tartare with avocado cream and coriander Thunfischtatar mit Avocado-creme und Koriander	16
PARMIGIANA DI MELANZANA E GAMBERO ARGENTINO Eggplant parmesan and Argentine shrimp Auberginen-Parmesan und argentinische Garnelen	15

rosè.

	Bicc. Bott.
Vino rosato della casa	3 14
Valtenesi Chiaretto Roseri Ca' Maiol	4 24
Ca' Dei Frati Rosè	4 24
Roses Roses IGT Otella	4 24
Rosamara Valtenesi Chiaretto Costaripa	5 25
Miraval Rosè Gaja	40

vini da dessert.

Passito Tre Filer Ca' Dei Frati	5 23
Soldorè Cà Maiol	5 23
Recioto Zenato	8 53

distillati.

Grappa Poli	4
Amaro del Capo	4
Jefferson	4
Vecchia Romagna	5
Stravecchio	4
Martell	7
Glen Grant	7
Jack Daniel's	7
Black Label Johnnie Walker	7
Macallan	8
Cardenal Mendoza	8
Lagavulin	8
Diplomatico	10
Zacapa	10

rossi.

Bicc. - Bott.

Groppello Ai Pioppi (vino della casa)	3 14
Valpolicella Ripasso Torre d'Orti Cavalchina	4 22
Gemei Otella	4 22
Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato	4.5 25
Chianti Classico Peppoli Antinori	5 30
Negresco Cà Maiol	5 30
Ronchedone Ca' Dei Frati	5 30
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	32
Ripassa Zenato	33
Bruciato Antinori	40
Chianti classico Lamole di Lamole	5 30
Chianti Marchese Antinori Riserva Tenuta Tignanello	47
Amarone Torre d'Orti Cavalchina	53
Prunotto Barolo DOCG Antinori	62
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Zenato	70
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	80
Barolo Dagromis Gaja	100
Tignanello Antinori	140
Barbaresco Gaja	240

GAMBERO ROSSO CRUDO ⁽²⁾ 3,50 cad. | each

Raw red shrimp
Rohe rote Garnelen

SCAMPO CRUDO ⁽²⁾ 4,50 cad. | each

Raw scampi
Rohe Scampi

OSTRICHE ⁽²⁾ 4,50 cad. | each

Oysters
Austern

insalatone | salads | Salate

CAESAR SALAD ⁽¹⁾ 13,50

Filetto di pollo grigliato, salsa Caesar, crostini di pane, insalata verde mista, bacon croccante
Salad, chicken, radicchio, bacon, tartar sauce, croutons, nuts
Salat, Hühnchen, Radicchio, Speck, Remoulade, Croutons, Nüsse

NIZZARDA ⁽⁷⁾ 13,50

Insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uova, olive taggiasche, basilico
Mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna, eggs, taggiasche olives, fresh basil
Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Eier, Oliven Taggiasche, frischem Basilikum

SALMON ⁽⁴⁻⁷⁻¹¹⁾ 13,50

Misticanza, rucola, salmone affumicato, avocado, patate, salsa yogurt, sesamo, germogli
Mixed salad, rocket, smoked salmon, avocado, potatoes, yogurt sauce, sesame, sprouts
Gemischter Salat, Rucola, Räucherlachs, Avocado, Kartoffeln, Joghurtsauce, Sesam, Sprossen

primi piatti | first courses

TAGLIOLINO CON GAMBERO ROSSO, GRANELLA DI PISTACCHIO E LIME ⁽²⁻³⁻⁸⁾	18
Noodles pasta with red shrimps, pistachio nut grain and lime Nudelnudeln mit roten Garnelen, Pistazienkernen und Limette	
TAGLIOLINO ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE ⁽³⁻⁴⁻¹⁴⁾	16
Noodles pasta with clams and bottarga Tagliolini mit Muscheln mit bottarga	
MACCHERONCINO CON RAGÙ DI LAGO, CAPPERI E MANDORLE TOSTATE ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾	14
Macaroni with lake ragout, capers and toasted almonds Makkaroni mit Seeragout, Kapern und gerösteten Mandeln	
TAGLIOLINO CON GAMBERONI TIGER, PORRI E ROSMARINO ⁽²⁻³⁾	15
Tagliolini with tiger prawns, leeks and rosemary Tagliolini mit Riesengarnelen, Lauch und Rosmarin	
MACCHERONCINO ALLA BOLOGNESE E ROSMARINO ⁽³⁾	14
Maccheroni pasta tagliatella with rosemary Makkaroni Tagliatella mit Rosmarin	
TAGLIOLINO ALLA CARBONARA E BACON CROCCANTE ⁽³⁾	14
Homemade tagliolino in Carbonara style (eggs and crispy bacon) Hausgemachter Tagliolino nach Carbonara-Art (Eier und knuspriger Speck)	
TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO ⁽²⁻³⁻¹⁴⁾	22
Homemade tagliolino with seafood Hausgemachter Tagliolino mit Meeresfrüchten	

bollicine.

	Bicc. Bott.
Prosecco DOC Treviso (vino della casa)	3 14
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.	4 20
Sebastian Brut Rosè Ca' Maiol	4 22
Sebastian Brut Ca' Maiol	4 22
Brut Ca Maiol Metodo Classico	30
Cuvée dei Frati metodo classico	30
Mattia Vezzola Brut Rosè Met. Classico Costaripa	37
Franciacorta Bellavista	8 47
Franciacorta Ca' Del Bosco	8 47
Cavalleri Brut Blanc de Blancs	47
Ferrari Perlè	55
Ca' Del Bosco Rosè	60
Champagne Laurent Perrier	60
Champagne Bollinger Special Cuvee	90
Champagne Ruinart	100
Champagne Ruinart Rosè	130
Champagne Bollinger Rosè	130
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	130
Champagne Dom Perignon	260

La pasta viene fatta in casa dal nostro Chef
Here pasta is home-made by our Chef
Die Pasta ist hausgemacht von unserem Küchenchef

bianchi.

Bicc. - Bott.

Chardonnay Ai Pioppi (vino della casa)	3 14
Custoza Cavalchina	3.5 17
Lugana DOC Ottella	4 24
Lugana DOC Ca' Maiol - Prestige	4 24
Lugana DOC Ca' Dei Frati - I Frati	4 24
Lugana Imperiale Monte Cicogna	4 23
Lugana Santa Cristina Zenato	5 25
Lugana Molin Ca' Maiol	29
Lugana DOC Le Crete Otella	29
Lugana Brolettino Ca' Dei Frati	29
Sharis Livio Felluga	29
Gewurztraminer Franz Haas	6 33
Gewürztraminer Kettmeir	6 33
Chardonnay Bramito del Cervo Antinori	30
Pratto Ca' Dei Frati	30
Pinot grigio Franz Haas	30
Sauvignon Livio Felluga	35
Chardonnay Jermann	37
Louis Jadot Chablis Gaja	46
Vermentino Ca' Marcanda Vistamare Gaja	60
Vermentino Giunco	5 26

INSALATA MISTA DI STAGIONE

5

Mixed seasonal salad
Gemischter Salat der Saison

PATATINE FRITTE

5

Fried chips
Pommes frites

PATATE AL FORNO

5

Baked potatoes
Backkartoffeln

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

5

Grilled mixed vegetables
Gemischtes Gemüse von Grill

ZUCCHINE TRIFOLATE

5

Sauteed courgettes
Gebratene Zucchini

SPINACI

5

Spinach
Spinat

secondi piatti | main courses

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO	26
Grilled steak fillet with roasted potatoes Gegrilltes Steakfilet mit Bratkartoffeln	
FRITTO MISTO DI MARE ⁽²⁻⁴⁾	21
Mixed fried seafood Gemischte frittierte Meeresfrüchte	
BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA ⁽⁴⁾	21
Grilled whole sea bass Gegrillter Wolfsbarsch im Ganzen	
TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA E GRANA ⁽⁷⁾	18
Angus steak with rocket and parmesan Angus-Steak mit Rucola und Parmesan	
HAMBURGER VP SERVITO CON LE NOSTRE PATATE FRITTE ⁽¹⁾	15
VP burger served with our fries VP-Burger serviert mit unseren Pommes	

SUDTIROL ⁽⁷⁾	13
Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scaglie di grana, rucola Tomato, mozzarella, porcini, speck, parmesan cheese, rocket Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Parmesanscheiben, Rauke	
RUSTICA ⁽⁷⁾	13
Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate a cubetti, scamorza Tomato, mozzarella, bacon, diced potatoes, scamorza cheese Tomaten, Mozzarella, Speck, Kartoffelwürfel, Scamorza-Käse	
CRUDO DI PARMA, PERE E NOCI ⁽⁷⁻⁸⁾	13
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 30 mesi, pere, noci Tomato, mozzarella, 30 months Parma ham, pear, walnuts Tomate, Mozzarella, 30 Monate Parmaschinken, Birnen, Walnüsse	
FRUTTI DI MARE ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾	17
Pomodoro e frutti di mare Tomato and seafood Tomaten und Meeresfrüchte	

pizze speciali

VILLA PIOPPI (INGREDIENTI A FINE COTTURA) ⁽⁷⁾ Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, crudo di Parma Tomato, burrata, cherry tomatoes, basil, oregano, Parma ham Tomate, Burrata, Kirschtomate, Basilikum, Oregano, Parmaschinken	14
VALTELLINA ⁽⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rauke, Grana	13
PIZZA ITALIA ⁽⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano Tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, fresh tomato, oregano Tomate, Mozzarella, Rauke, Parmesan, frischen Tomaten, Oregano	13
DELIZIA DEL BOSCO ⁽⁷⁾ Mozzarella, taleggio, porcini, perlage di tartufo Mozzarella, Taleggio cheese, porcini, truffle perlage Mozzarella, Taleggio-Käse, Steinpilze, Trüffelperlage	13
QUATTRO FORMAGGI ⁽⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana Tomato, mozzarella, cheeses of the week Tomaten, Mozzarella, Käse der Woche	13
TRENTINA ⁽⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, carpaccio di Angus, rucola, cipolla rossa cruda Tomato, mozzarella, Angus carpaccio, rocket, raw red onion Tomate, Mozzarella, Carpaccio von Angus, Rauke, rohe rote Zwiebel	13
GAMBERI ROSSI ⁽²⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾ Melanzana affumicata, gamberi rossi, mozzarella, burrata e granella di pistacchio Smoked aubergine, red shrimps, mozzarella, burrata and pistachio nut grain Geräucherte Auberginen, Rote Garnelen, Mozzarella, Burrata und Pistazien	15
GORGONZOLA E MELE ⁽⁷⁾ Mozzarella, gorgonzola, mele Mozzarella, gorgonzola, apples Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel	13
ARGENTINA ⁽²⁻⁴⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina saltati con basilico, datterino Tomato, mozzarella, sautéed Argentinian shrimps with basil, cherry tomatoes Tomate, Mozzarella, Argentinien Garnelen mit Basilikum, Kirschtomate	13

secondi piatti | main courses

BAVETTA DI SALMONE AL FORNO CON FINOCCHI E ANETO ⁽⁴⁾ Baked salmon steak with fennel and dill Gebackenes Lachssteak mit Fenchel und Dill	16
SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA ⁽²⁻⁴⁾ Grilled scampi and king prawns Gegrillten Scampi und Riesengarnelen	29
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON L'OSSO E PATATE FRITTE ⁽¹⁾ Milanese veal cutlet on the bone with french fries Mailänder Kalbskotelett am Knochen mit Pommes frites	18
GRIGLIATA MISTA DI MARE ⁽¹⁻²⁻⁴⁾ Mixed sea grill Gemischter Meeresgrill	33
TAGLIATA DI TONNO SCOTTATA ⁽²⁻⁶⁾ Seared tuna steak Gebratenes Thunfischsteak	19,50
FIorentina di Scottona (1kg) Scottona Florentine steak (1Kg) Scottona Florentiner Steak (1 kg)	60

TIRAMISÙ CLASSICO ⁽³⁻⁷⁾	6
Classic tiramisù Tiramisu	
SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI CON MOSTARDE SENAPATE ⁽⁷⁻¹⁰⁾	13
Selection of fine cheeses with mustard mustards Auswahl an feinen Käsesorten mit Senf Senf	
MILLEFOGLIE CON MASCARPONE E FRAGOLE FRESCHE ⁽³⁻⁷⁾	6
Mille-feuille with mascarpone and fresh strawberries Cremeschnitte mit Mascarpone and frische Erdbeeren	
TORTA DI PERE TIEPIDA CON CIOCCOLATO GIANDUIA ⁽³⁻⁷⁾	6
Pear cake with gianduja chocolate Birkenkuchen mit Haselnuss-Schokoladen	
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO ⁽³⁻⁷⁾	6
Berries panna cotta Beeren Panna Cotta	

MARINARA	8
Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, oregano Tomaten, Knoblauch, Oregano	
MARGHERITA ⁽⁷⁾	9
Pomodoro, mozzarella, origano Tomato, mozzarella, oregano Tomate, Mozzarella, Oregano	
WURSTEL ⁽⁷⁾	10
Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano Tomato, mozzarella, wurstel, oregano Tomate, Mozzarella, Würstel, Oregano	
ROMANA ⁽⁴⁻⁷⁾	10
Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria Tomato, mozzarella, Cantabria anchovies, capers, oregano Tomate, Mozzarella, Sardellen aus Kantabrien, Kapern, Oregano Pantelleria	
TONNO E CIPOLLE ⁽⁴⁻⁷⁾	10
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano Tomate, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oregano	
CAPRICCIOSA ⁽⁷⁾	11
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano Tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, artichokes, oregano Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, artischocke, oregano	
DIAVOLA ⁽⁷⁾	11
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano Tomate, Mozzarella, Salami, Oregano	
VEGETARIANA ⁽⁷⁾	11
Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, origano Tomato, mozzarella, courgettes, peppers, aubergines, oregano Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine, Oregano	
BUFALINA (BUFALA A FINE COTTURA) ⁽⁷⁾	12
Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico, origano, pomodorini datterini Tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano, cherry tomatoes Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum, Oregano, Kirschtomaten	