1925-2025: un secolo di storia, un progetto a cent'anni.

L'amore per le sfide, la valorizzazione di splendide colline. La scoperta di un terroir cretacico. La volontà di preservare la purezza dei luoghi attraverso un attento equilibrio tra la natura e la mano dell'uomo. Questa è l'essenza de La Collina dei Ciliegi.

Cari amici,

La Collina dei Ciliegi è un'oasi di pace che abbraccia il borgo di Erbin, di antica origine cimbra. Cà del Moro Wine Retreat è il centro delle attività di ospitalità, ristorazione, esperienze…

Accogliamo i nostri clienti in una struttura sostenibile certificata Dream & Charme grazie al "*rispetto di requisiti quali i diritti umani, i rapporti e le condizioni di lavoro; il coinvolgimento e lo sviluppo della comunità locale; la protezione dei dati e la sicurezza informatica*".

Coltiviamo le nostre vigne e i nostri orti con metodo e attente pratiche sostenibili.

Le nostre api ci regalano il loro preziosissimo miele e contribuiscono all'impollinazione e alla biodioversità.

Abbiamo fatto scelte importanti come quella di eliminare il tovagliato, risparmiando circa 45.500 litri di acqua e 412 kg di detersivo all'anno.

Con il nostro menù incentiviamo la filiera corta, cercando di dar voce a eccellenze che, accanto a noi, condividono i nostri stessi ideali di benessere animale e vegetale, e di sostenibilità.

Per non perdere le tradizioni a cui siamo fortemente legati, abbiamo deciso di sostenere l'allevamento della pecora Brogna, presidio Slow Food che, pascolando tra i vigneti, bruca l'erba tra i filari in modo sostenibile e silenzioso, migliorando il terreno e favorendo il recupero di sostanze nutrienti.

Armando Gianolli
Massimo Gianolli

Antipasti

L'uovo della Collina

Uovo Ca' Vittoria*, crema di zafferano della Lessinia*, erbe marinate, mandorle tostate,

Spuma di Monte Veronese del caseificio Menegazzi* **€ 16,00**

Sottobosco

Grifola frondosa marinata e olio alla 'nduja.

Fungo quercino glassato con miso e alloro.

Porcini al carbone con crema di fagioli cannellini e finocchietto selvatico.

Cardoncello panato e fritto con maionese alla senape **€ 18,00**

Non sono cavoli amari!

Bistecca di cavolfiore con crema alla vaniglia, arachidi salate e

fondo vegetale **€ 16,00**

Primi

Un salto in cantina

Carnaroli Riserva San Massimo* all'Amarone, mostarda di uva e colatura di Grana Padano **€ 18,00**

Mediterraneo in Valpantena

Spaghettone all'uovo trafilato al bronzo, con ristretto di pomodorini, 'nduja e ricotta affumicata

della Lessinia Malga Faggioli* **€ 20,00**

Un incontro inaspettato

Gigli di Pastificio dei Campi* mantecati su ragù di tastasal, cime di rapa saltate, ventresca di tonno,

bottarga di muggine e peperone crusco **€ 25,00**

Secondi

Il nostro agnello di pecora Brogna

Battuta di agnello, topinambur e dragoncello.

Medaglione di agnello cotto a bassa temperatura, capperi e pomodoro secco.

Spiedino di fegato speziato.

€ 25,00

Il cervo della Lessinia

Pan brioche, stinco di cervo e maionese di senape al miele.

Lombo di cervo, cavolo nero brasato e olio al pino mugo.

Carne salada di cervo e salsa al ribes.

€ 28,00

La pernice

Petto di pernice, fondo al caffè, carota marinata, crema di zucca e mandorle.

Coscetta farcita e mandarino.

Brodo di pernice e pepe di Sichuan.

€ 28,00

Dessert

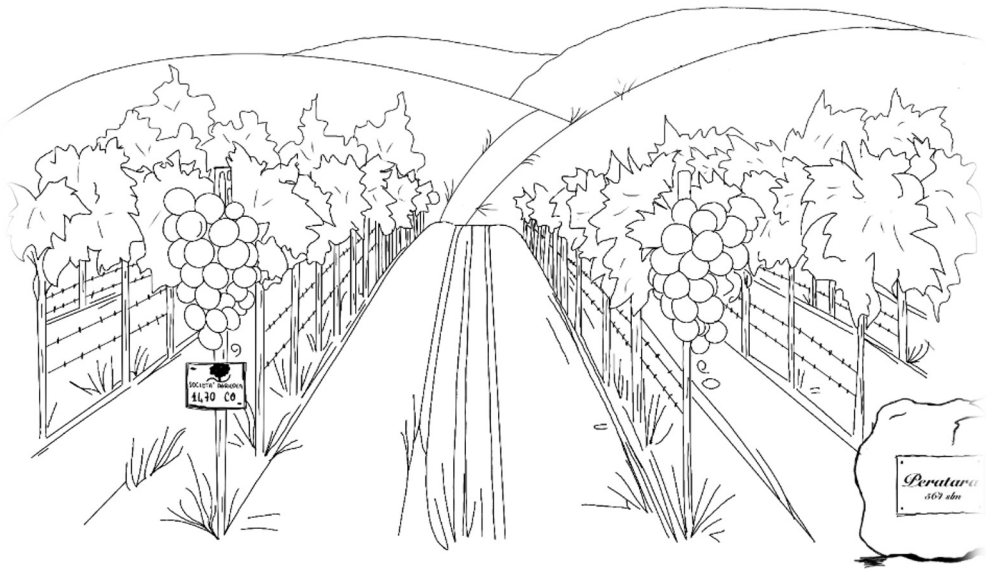
Profumo di casa

Torta di pane, gelato al cioccolato, spuma di latte alla vaniglia, salsa al mandarino

€ 10,00

Il Latte e i fiori

Mousse allo Yogurt di capra Malga Faggioli*, gel di litchi, gelato al gelsomino, crumble al polline, limone fermentato e spugna ai fiori d'arancio **€ 10,00**



Menù degustazione

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo.

Menù 4 portate **€ 80,00**

Abbinamento vini **€ 30,00**

Menù 6 portate **€ 100,00**

Abbinamento vini **€ 50,00**

Pane e coperto
€ 4,50

Acqua Panna e San Pellegrino
€ 4,50

Le Aziende con cui collaboriamo

- **Azienda Agricola Erbin di Benedetta Bongiovanni:** impegno totale all'agricoltura biologica e al rispetto della biodiversità, ambiente sano ed equilibrato per un gregge, le cui pecore, certificate biologiche, sono allevate con metodi naturali: né antibiotici né integratori, solo cure attente e vita all'aria aperta e la pratica dell'allevamento allo stato brado, che garantiscono prodotti genuini e di altissima qualità.

- **Cà Vittoria*:*** Contrada Ca' Vittoria in Lessinia, vicino a Velo Veronese, gestita dai fratelli Giorgio e Francesco, allevano all'aperto e in totale benessere galline e vacche charolaise.

- **Zafferano della Lessinia:** nel cuore della Lessinia, in provincia di Verona, a 700 metri di altitudine, questa giovane azienda nasce con il progetto di produrre zafferano di altissima qualità, nel rispetto dell'ambiente e del territorio. È coltivato e raccolto a mano ed essiccato a temperatura controllata.

- **Riserva San Massimo**: Riserva naturale incastonata nella Valle del Ticino, che si estende per oltre 600 ettari, 200 destinati alla coltivazione del riso. Una preziosa culla di biodiversità.

- **Pastificio dei Campi:** pasta di Gragnano IGP, con certificazione di prodotto 100% made in Italy. Il grano duro utilizzato proviene dalle più vocate zone di produzione in italia, in particolare dalla Puglia.

- **Malga Faggioli:** azienda locale, i cui prodotti sono interamente realizzati con il latte delle loro capre allevate in Lessinia.

- **Caseificio Menegazzi:** Il Caseificio Menegazzi, è un'azienda a conduzione familiare che da tre generazioni si occupa della raffinata arte della trasformazione del latte proveniente prevalentemente dalle aziende del comune di Erbezzo.

Lista degli allergeni

Per informazioni relative gli allergeni si prega di rivolgersi al nostro Staff che rimane a vostra completa disposizione.

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011).
Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.
Il pesce crudo proposto nel nostro Menù è sottoposto ad un processo di abbattimento rapido di temperamento ì, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.