



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. Il Wine Resort & Restaurant 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 biodiversità.

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, brucia 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*

€ 18,00

Tra terra e mare

Doppia consistenza di ceci con tagliatella all'uovo frita, gamberi marinati e olio al prezzemolo

€ 20,00

L'anatra nel vigneto

Terrina di anatra e pancetta affumicata con pera abate e indivia rossa glassata al recioto

€ 22,00

Radici

Sedano rapa croccante con provola affumicata, cipolla rossa e salsa verde

€ 18,00



Un salto in cantina

Carnaroli Riserva San Massimo* all'Amarone Collina dei ciliegi con mascarpone affumicato e sbrisolona salata al ginepro

€ 22,00

Mediterraneo in Valpantena

Spghettone all'uovo trafilato al bronzo, con ristretto di pomodorini, 'nduja e ricotta affumicata della Lessinia Malga Faggioli*

€ 22,00

In fondo al mare

Calamarata di Pastificio ai campi con polpo verace, crumble di pane e pomodorini confit

€ 24,00

Sottobosco

Zuppa di castagne e funghi porcini con miso e olio al caffè

€ 20,00



Secondi

Il nostro agnello di pecora Brogna

Medaglione di agnello cotto a bassa temperatura, capperi, pomodoro secco,
e spiedino di fegato speziato

€ 28,00

Tra i boschi

Lombo di cinghiale rosolato in padella con zucca violina, radicchio di Verona in agrodolce
e fondo al cacao

€ 28,00

Mare d'inverno

Bocconcini di pescatrice con cavolfiore alla vaniglia, broccoli selvatici e limone fermentato

€ 28,00

L'oro della collina

Filetto di scottona con riduzione di Amarone e burro al tartufo nero della Lessinia

€ 35,00



I love Nocciola

Sfera di nocciola con pralinato, caramello salato e biscuit alle nocciole

€ 10,00

Illusione di riso

Carnaroli freddo mantecato al latte di malga e arancia, mosto cotto e terra al cacao

€ 10,00

A modo nostro

Tiramisù

€ 10,00

Un po' di freschezza

Sorbetto al Bergamotto

€ 6,00



Menù Degustazione

*Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo
con menu già definito delle nostre eccellenze includendo acqua, coperto e caffè*

Menù 4 portate

Uovo Ca' Vittoria*, crema di zafferano della Lessinia*, erbe marinate, mandorle tostate,
Spuma di Monte Veronese del caseificio Menegazzi*

Carnaroli Riserva San Massimo* all'Amarone Collina dei ciliegi con mascarpone affumicato
e sbrisolona salata al ginepro

Medaglione di agnello cotto a bassa temperatura, capperi, pomodoro secco,
e spiedino di fegato speziato

Carnaroli freddo mantecato al latte di malga e arancia, mosto cotto e terra al cacao

€ 85,00

Abbinamento vini

€ 35,00

Menù 6 portate

Uovo Ca' Vittoria*, crema di zafferano della Lessinia*, erbe marinate, mandorle tostate,
Spuma di Monte Veronese del caseificio Menegazzi*

Terrina di anatra e pancetta affumicata con pera abate e indivia rossa glassata al recioto

Carnaroli Riserva San Massimo* all'Amarone Collina dei ciliegi con mascarpone affumicato e
sbrisolona salata al ginepro

Spaghettone all'uovo trafilato al bronzo, con ristretto di pomodorini, 'nduja
e ricotta affumicata della Lessinia Malga Faggioli*

Medaglione di agnello cotto a bassa temperatura, capperi, pomodoro secco,
e spiedino di fegato speziato

Carnaroli freddo mantecato al latte di malga e arancia, mosto cotto e terra al cacao

€ 115,00

Abbinamento vini

€ 60,00



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 Allergeni

Per informazioni relative agli 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, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.