

**Il ristorante La Dacia** è un locale immerso nel verde dei vigneti del Bardolino doc, scelto da chi ama ricercare relax e tranquillità pur trovandosi a soli 4 Km da Bardolino ed a 3 km dal casello autostradale di Affi. La posizione soleggiata e panoramica sopra alla vallata di Garda offre un'ampia veduta sulle colline di Costermano e gran parte del Monte Baldo.

**Gli ospiti** sono accolti in un'atmosfera calda e raffinata. Sotto le capriate in legno che coprono un'ampia e caratteristica sala trovano comodamente posto fino a 120 persone suddivise in tavoli tondi da 4 posti e tavoli rettangolari da 8/10. Un'ulteriore piccola saletta, più intima e raccolta, è adatta per ricorrenze di famiglia o cene private fino a 25 coperti.

**I tavoli** sono preparati con tovagliato di pregio in cotone di Fiandra nei colori dell'avorio e del bianco naturale, mentre le sedute sono rivestite in tessuto bianco trapuntato con fiocco sullo schienale per dare un tocco di elegante raffinatezza.

**All'esterno** il ristorante dispone di una terrazza coperta con una capienza di 40 coperti dove, a seconda delle esigenze, può essere allestito un buffet oppure ospitare un complesso musicale.

Anche **lo splendido giardino** può essere utilizzato per allestire i banchetti all'aperto utilizzando tavoli rettangolari da 8/10 coperti, la sera poi diventa lo scenario ideale per l'aperitivo o il momento del taglio della torta a lume di candela, sotto le stelle, nella suggestiva cornice panoramica dell'entroterra gardesano.

**La cucina** si basa sulla stagionalità dei prodotti, sulla tradizione del territorio e sulla ricerca di materie prime di alta qualità. La pasta viene fatta in casa utilizzando uova biologiche, i ravioli lavorati a mano con farina biologica macinata a pietra, i salumi ed i formaggi provengono dall'altopiano della Lessinia, le carni sono state ricercate tra prodotti genuini e naturali ed il pesce sempre fresco proviene dall'Alto Lago. Grande attenzione viene data alla verdura sempre fresca e per la maggior parte proveniente dal nostro orto.

# Proposte menuziali

---

**L'isola del Territorio** con salumi della Lessinia raccontati da Corrado Benedetti.

“Sopressa” di Verona accompagnata da pane casereccio, lardo aromatizzato al pepe con polentina abbrustolita, Culatello cotto con grissini artigianali, Coppa affinata nel vino rosso con creckers fatti in casa.

**L'isola dell'Orto** con spiedini di Caprese, Pinzimonio di verdure a Km zero, verdure in tempura, salvia fritta, *quiche lorainne* alle verdure di stagione.

**L'isola del Fornaio** degustazione di pane e olio, tartine della Dacia, vari gusti, focacce miste, bruschettine con pomodorini, basilico.

**L'isola del Casaro** Monte Veronese 24 mesi presidio Slow Food con miele della Lessinia, formaggio affinato in vinaccia rossa con mostarda ai frutti di bosco della Valpolicella, Cimbro 8 mesi affinato con salvia e rosmarino, con conserva di peperoni e zenzero, Burrata servita con pomodorini pachino (a seconda della stagionalità ci potranno essere delle variazioni sui tipi di formaggi proposti).

**L'isola del Mare** frittura di mare, insalata di polipo, finger food di mare misti, crostini con salmone, gazpacho con gamberi.

# Proposta n.1

Isola del Fornaio

Isola del Territorio

Isola dell'Orto

Aperitivo alcolico e analcolico, succhi di frutta, vino bianco frizzante e fermo

## **Primi Piatti**

Maccheroncini con crema di basilico, pomodorini, olive leccine  
e scaglie di ricotta affumicata

Risotto con zucchine, crumble di guanciaie e Monte Veronese

## **Secondi Piatti**

Tagliata di filetto di maiale marchigiano D.O.P. in crosta di semi di sesamo

Verdura cotta mista e patate al forno

## **Dolce nuziale**

Spumante

Caffè

Acqua liscia e gassata

Vino Bardolino doc La Dacia

Vino Garganega La Dacia

**Prezzo: Euro 65,00 per adulto**

## **Alternative ai primi piatti:**

Maccheroncini con pesto alla genovese, fagiolini e patate

Maccheroncino con pesto di basilico e guanciaie affumicato

Maccheroncini con pomodorini confit, scaglie di Monte Veronese, e fior di latte di montagna

Risotto alle erbe di campo mantecato con Monte Veronese d'alpeggio

Risotto al "Tastasal"

Risotto al Radicchio e Speck

Risotto al Radicchio e Monte Veronese

Risotto alle ortiche e crumble di guanciaie

## ***Alternativa ai secondi piatti***

Tagliata di filetto di maiale D.O.P. marchigiano con Tartufo

Tagliata di filetto di maiale D.O.P. marchigiano con Porcini e Finferli

Tagliata di filetto di maiale D.O.P. marchigiano in crosta di mandorle

Tagliata di filetto di maiale D.O.P. marchigiano in salsa agrodolce al mandarino (Inverno)

Braciola di maiale e costa lunga in salsa BBQ con spiedino di verdura grigliata

# Proposta n.2

Isola del Territorio

Isola del Fornaio

Isola del Casaro,

Isola dell'Orto

Prosecco, Aperitivo alcolico e analcolico, caraffe di succo di frutta.

## **Primi Piatti**

Maccheroncini con ragù leggero di vitello e olive Taggiasche

Risotto con crema di Burrata, pomodorini Pachino e gocce di Basilico

## **Secondo Piatto**

Vitello brasato al vino rosso su crema di Patate

Verdura cotta mista e patate al forno

## **Dolce nuziale**

Spumante

Caffè

Acqua liscia e gassata

Vino Bardolino doc La Dacia

Vino Garganega La Dacia

**Prezzo: Euro 70,00 per adulti**

## **Alternative ai Primi Piatti**

Maccheroncini con ragù di cortile (coniglio e vitello) con zucchine e origano fresco dell'orto

Ravioli piselli e patate con burro fuso e guanciale

Ravioli ricotta e spinaci con burro di malga e lardo nostrano

Ravioli alla rapa rossa su crema allo stracchino

Risotto con crema di burrata e guanciale affumicato

Risotto con zucchine e julienne di lonza marinata al vino rosso

Risotto con Asparagi mantecato con Monte Veronese

Risotto con melanzane, scamorza affumicata e pesto alla genovese

Risotto al Franciacorta mantecato con lardo di Scannello, mantecato al Monte fresco

Risotto con crema di burrata, pomodori Pachino e gocce di Basilico

Risotto con Burrata, lardo pepato e dragoncello

Risotto con Burrata, guanciaffumicato e finocchietto

Risotto con Burrata, speck e timo

Risotto all'Amarone

Risotto con Porcini (da metà agosto)

Risotto con i Finferli (da metà agosto)

Risotto con Tartufo del Baldo

Risotto dorato allo Zenzero e Zafferano

### ***Alternative ai Secondi Piatti di carne***

Guancia brasata di manzo al Valpolicella con crema di patate / ai cereali / al farro

Guancia brasata di Manzo all'Amarone con spuma al parmigiano in uscita

Big stecca di Garronese Veneta (7 Kg.) con taglio a vista accompagnata da spiedini di verdura grigliata

Controfiletto di Garronese Veneta arrosto con salanova e pomodoro Pachino

Carpaccio di Garronese Veneta marinato al Valpolicella su letto di insalatina fresca

Carpaccio di Garronese veneta con grissino artigianale e Burrata Pugliese

# *Proposta n.3 Terra e Mare*

Isola del Territorio

Isola del Fornaio

Isola del Mare

Isola dell'Orto

Prosecco, Aperitivo alcolico e analcolico, caraffe di succo di frutta.

## **Primi piatti**

Tortelli di bufala con Gamberi Rossi

Risotto con Porcini

## **Secondi Piatti**

Branzino alla brace con datterino Sicilia e menta

Patate al forno

Sorbetto al limone

Controfiletto di Garronese Veneta arrosto con olio del Garda ed erbe profumate dell'orto

Cestino di verdura cotta di stagione

## **Dolce Nuziale**

Spumante

Caffè

Acqua liscia e gassata

Vino Bardolino doc La Dacia

Vino Garganega La Dacia

**Prezzo: Euro 85,00 per adulto**

## **Alternative Primi Piatti di pesce**

Tortello al nero di seppia, con calamari e crema di piselli

Tortelli all'orata ed erba luigia con dadolata di Bufala D.O.P.

Risotto con erbe di campo e tinca del Garda

Risotto con le capesante

Risotto con ragù di crostacei, zenzero e menta

Risotto ai frutti di mare

Risotto con Asparagi bianchi di Mambrotta e Gambero Rosso

Risotto con crema di burrata e Gambero Rosso

Maccheroncino con crema al basilico, datterino e bocconcini di merluzzo fresco (estate)  
baccalà (autunno/inverno)

Paccheri con calamari, olive e peperoncino fresco (leggermente piccanti)

Tagliolini con crema di burrata e scampi

### ***Alternative secondi piatti di pesce***

Rana pescatrice in crosta di pistacchi

Calamari ripieni alla Mediterranea (olive, pomodorini, tentacoli, pane grattugiato)  
su insalatina di finocchietto, arancia e bottarga

Filetto di orata/branzino in crosta di patate

Filetto di orata con fiammiferi di verdura croccante

Filetto di branzino con verdure saltate



# *Proposta n.4 Nozze tutto il giorno*

## **Aperitivo**

Isola del Territorio, Isola del Fornaio, Isola del Mare, isola dell'Orto, Isola del Casaro

Prosecco, Aperitivo alcolico e analcolico, caraffe di succo di frutta

## **Primi Piatti**

Risotto alla Zucca e Amarone

Ravioli alla rapa rossa su crema allo stracchino

## **Secondi Piatti**

Vitello brasato al Lugana su crema di patate

Verdura cotta mista

Sorbetto al limone

## **Dolce Nuziale**

Spumante

Confettata

Buffet della biscotteria

Caffè

Pausa

## **Ore 20.00 Buffet serale**

Salumi, bruschette, Sopressa con polenta, bocconcini di grana

Buffet della pasta o risottata

Buffet della frutta fresca

Open Bar

Acqua e vino Bardolino doc La Dacia

Caffè

**Prezzo: Euro 110,00**

**Nel caso di amici che vengono solo la sera il prezzo è di 30 euro a persona**

**Menù Bimbi tutto il giorno Euro 40**

### ***Le proposte comprendono:***

Aperitivo rinforzato con bevande, portate al tavolo con ripassi, dolce nuziale, vini, acqua, caffè con correzione, spumante per il dolce, stampa dei menù.

Ricordiamo che i piatti proposti al tavolo nei menù possono essere modificati a seconda della stagionalità degli ingredienti ma questo non comporterà alcuna variazione al prezzo. Saremo felici di personalizzare la vostra proposta.

Con piacere avremo cura degli ospiti con diete alimentari particolari

### ***Extra eventuali da inserire:***

Open bar Euro 5/10

Aggiunta di un primo piatto Euro 8

Aggiunta di un secondo piatto Euro 12

Selezione di formaggi freschi e stagionati serviti con mostarde Euro 10

Buffet dei dolci Euro 5

Buffet della biscotteria Euro 3

Spiedini di frutta Euro 3

Buffet della frutta fresca Euro 5

Musica da Euro 400/600 esclusa tassa Siae e agibilità enpals