



VillaRock

café

Menu



Le nostre birre



Tucher Übersee

30 cl € 3,50

50 cl € 5,50

Tucher Übersee è una birra di solo malto, a bassa fermentazione, appartenente al segmento Lager, sub segmento Europils. In questa birra, nata circa 200 anni fa per l'esportazione, a differenza della consorella Pilsener, vengono esaltati il malto e gli aromi derivati dall'estratto zuccherino a scapito dell'amaro.

Alc. 5,5% vol.



Carlsberg Unfiltered

25 cl € 3,50

50 cl € 5,50

Carlsberg Unfiltered è una birra Pilsner che non viene sottoposta a processo di filtratura. In questa birra, dall'aspetto dorato e opalescente, si trovano ancora i lieviti rimasti in sospensione durante la fase di maturazione. Questo processo restituisce un aroma maltato più intenso, note di crosta di pane e aromi di luppolo evidenti, che tendono verso l'agrumato.

Alc. 5,0% vol.



Carlsberg 1883

30 cl € 3,50

50 cl € 5,50

Carlsberg 1883 è una birra Lager ambrata, fermentata a partire dal primo lievito a bassa fermentazione in purezza, individuato in una bottiglia di 133 anni fa e coltivato da alcuni ricercatori nei Laboratori Carlsberg. Una birra dal colore ramato e una densa schiuma compatta. L'aroma è delicato, connotato da note di malto e caramello.

Alc. 4,6% vol.



Tucher Weizen

30 cl € 4,00

50 cl € 5,50

Tucher Weizen è una birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione, appartenente al segmento delle Wheat Beer subsegmento Weizen. Naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento, questa birra ha un sapore amaro delicato e appena percettibile. Rilascia un aroma amabilmente speziato e leggermente maltato e si accosta perfettamente a salumi di ogni genere così come a zuppe leggere e pesce.

Alc. 5,3% vol.



Birre in bottiglia

La nostra selezione è in continuo aggiornamento,
chiedi informazioni al nostro personale di sala



Le nostre Grimbergen



Grimbergen Double

25 cl € 3,50

50 cl € 5,50

Grimbergen Double è una birra d'abbazia ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato carico e un gusto ampio, si sposa perfettamente con carni di manzo e formaggi stagionati.

Alc. 6,5% vol.



Grimbergen Triple

25 cl € 3,50

50 cl € 5,50

Grimbergen Triple si riconosce dal suo color dorato e dalla sua ricca e densa schiuma. All'olfatto, si possono apprezzare aromi maltati e speziati tra cui spiccano la cannella e il caramello. Al gusto, questa birra strutturata, sviluppa note di miele e vaniglia.

Alc. 8,0% vol.



Grimbergen Blanche

25 cl € 3,50

50 cl € 5,50

Grimbergen Blanche è un'autentica bière blanche belga accompagnata dal carattere deciso di una birra d'abbazia. La doppia fermentazione le conferisce un gusto rinfrescante e un intenso aroma fruttato e speziato, è ottima come aperitivo o in accompagnamento ad antipasti e primi di pesce.

Alc. 6,0% vol.



Grimbergen Blonde

25 cl € 3,50

50 cl € 5,50

Grimbergen Blonde si caratterizza per le materie prime di eccellente qualità che conferiscono a questa birra d'abbazia, ad alta fermentazione, un gusto ricco ed equilibrato, leggermente fruttato. Birra a doppio malto, è l'ideale con pesce e crostacei, ma anche con carni, formaggi e salumi.

Alc. 6,7% vol.



Grimbergen Belgian Pale Ale

25 cl € 3,50

50 cl € 5,50

Una birra ad alta fermentazione che esprime il meglio di due mondi, la millenaria tradizione brassicola belga e le più moderne tecniche di birrificazione. Grazie alla tecnica della luppolatura a freddo, vengono sprigionati tutti gli aromi floreali dei luppoli selezionati, che uniti alle note aromatiche conferite dal lievito donano a questa birra sentori di frutta tropicale e chiodi di garofano.

Alc. 5,5% vol.



La pizzeria

I nostri impasti sono preparati con farine macinate a pietra con il **40% di farina integrale**, conservando intatto il gusto e l'equilibrio nutrizionale del grano. Inoltre vengono sottoposti ad una maturazione di **72 ore** per ottenere una pizza molto leggera e digeribile.



Le pizze tradizionali

Marinara

Salsa di pomodoro San Marzano, origano, olio agliato € 4,50

Margherita

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte € 6,00

Romana

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano € 7,00

Diavola

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata calabra € 6,50

Viennese

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel € 7,00

Patatosa

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte.
Dopo cottura: patate fritte € 7,00

4 formaggi

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella formaggi misti € 7,50

Prosciutto e funghi

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi € 7,00

Tonno e cipolla

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla di tropea € 7,50

Capricciosa

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi € 7,50

Verdure

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine € 7,70

Inglesina

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma € 8,50

4 stagioni

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto cotto € 7,50



Le pizze bianche

Appetitosa

Crema di radicchio, mozzarella fiordilatte, porcini, pancetta affumicata, Asiago DOP Mezzano € 9,50

Sabrosa

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, brie, salsiccia, cipolla di tropea. € 9,50

Che gioia

Crema di radicchio, mozzarella fiordilatte. Dopo cottura: burrata, speck € 9,50

Più buona



Crema di tartufo, mozzarella fiordilatte. Dopo cottura: rucola, speck, grana a scaglie € 9,00

Gran gusto

Mozzarella fiordilatte, friarielli, tastasale. Dopo cottura: grana a scaglie € 8,50

Fetentona

Crema di radicchio, mozzarella fiordilatte, salsiccia. Dopo cottura: speck, grana a scaglie € 9,50

Divina

Crema di basilico, mozzarella fiordilatte. Dopo cottura: mozzarella di bufala campana, pomodorini, basilico € 9,00

Me gusta

Crema di tartufo, mozzarella fiordilatte, scamorza, porcini, pancetta affumicata € 10,00

Gamba



Mozzarella fiordilatte. Dopo cottura: pomodorini, rucola, burrata, gamberi € 12,00



Calzoni

Classico

Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, pomodoro a parte € 8,00

Piccantino

Mozzarella fiordilatte, chiodini, spianata calabra, provola, pomodoro a parte € 9,00

Baguette

Mozzarella fiordilatte, brie. Dopo cottura: rucola, prosciutto crudo di Parma, grana a scaglie € 9,50

Aggiunte da € 0,50 a € 1,50 Coperto € 1,50

In mancanza di prodotti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
Sabato e domenica si consiglia di non fare variazioni



Le pizze speciali

Burrata

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte.

Dopo cottura: burrata e prosciutto crudo di Parma € 9,50

Peccato

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata calabra, rosmarino, grana a scaglie, olio piccante.

Dopo cottura: mozzarella di bufala campana € 9,00

Il piacere

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte.

Dopo cottura: burrata, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo di Parma, grana a scaglie € 11,50

Che calor

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata calabra, peperoni, gorgonzola

€ 9,50

Casanova

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala in cottura.

Dopo cottura: Prosciutto crudo di Parma, noci € 9,50

Heros

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe, friarielli € 7,00

Amatriciana

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea, pancetta affumicata.

Dopo cottura: grana a scaglie € 8,50

Otello

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, spianata calabra, melanzane, grana. € 8,50

Amy

Salsa di pomodoro San Marzano, gorgonzola. Dopo cottura: speck e noci € 9,50

Ira

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pancetta, chiodini. Dopo cottura: grana a scaglie € 9,00

Lunare

Salsa di pomodoro San Marzano, crema di tartufo, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, spianata calabra, carciofi € 9,50

Castellana

Salsa di pomodoro San Marzano, crema di radicchio, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, spianata calabra € 9,50

Tre peccati

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, peperoni, cipolla, salsiccia € 9,50

Sfiziosa

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zucchine, prosciutto cotto, philadelphia € 9,00

Taggiasca

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche. Dopo cottura: mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo di Parma € 9,80

Generentola

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte. Dopo cottura: mozzarella di bufala campana, rucola, pomodorini € 9,50

Estiva

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crema di basilico. Dopo cottura: mozzarella di bufala campana, pomodorini € 9,00

Sopra i monti

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, porcini, Asiago DOP Mezzano. Dopo cottura: prosciutto cotto € 9,50

Greca

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane, olive taggiasche, pomodori secchi. Dopo cottura: feta greca € 9,50

Siciliana

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, olive taggiasche, acciughe, pomodori secchi. Dopo cottura: mozzarella di bufala € 9,50



Primi

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
(100 gr. circa)

€ 8,00



Tagliata di manzo Fassona
(250 gr. circa) con rucola e grana
o al rosmarino

€ 16,00



Tagliatelle gamberi e zucchine
(100 gr. circa)

€ 10,00

Tagliata di pollo
(200 gr. circa)

€ 12,00



½ Polletto al forno
cotto a bassa temperatura
con patatine fritte

€ 13,50



Tagliere di salumi e formaggi

Tagliere della casa

Prosciutto crudo di Parma,
speck, soppressa veneta,
Asiago Mezzano

per 1 pers.
€ 8,00

per 2 pers.
€ 14,00



Contorni

Verdure alla griglia

€ 4,50

Patatine fritte Dippers*

€ 4,50

Insalata mix

€ 4,50



Baby Menu

Menu 1

Baby porzione di gnocchi al pomodoro, o mezze
penne o sedanini al pomodoro con bibita piccola € 8,00

Menu 2

Cotoletta di pollo, o Wurstel, o Hamburger con
contorno di patate fritte con bibita piccola € 10,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Aggiunte da € 0,50 a € 1,50 Coperto € 1,50
In mancanza di prodotti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
Sabato e domenica si consiglia di non fare variazioni

Specialità Hamburger

Vai sul sicuro



Pane al sesamo, hamburger di manzo, pomodoro a fette, bacon, fontina, lattuga, salsa barbeque, patate fritte dippers

€ 9,00

Non sbagli mai

Pane al sesamo, hamburger di manzo, pomodoro a fette, fontina, cipolla caramellata, salsa BBQ

€ 9,00

King Hamburger (300 gr)

Hamburger di manzo **servito su piatto** con patate fritte dippers o verdure grigliate

€ 13,00

Bruschette Top

Top 1

Salsa di pomodoro, aglio, origano

€ 5,00

Top 2

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, origano

€ 7,00

Club Sandwich

Mangiami

Pancetta, scamorza, frittatina, pomodoro a fette, lattuga.

Patate dippers a parte

€ 8,00

Padovano



Philadelphia, verdure alla griglia, frittatina, pomodoro a fette, lattuga.

Patate dippers a parte

€ 8,00

Tutti i Club Sandwich sono serviti con patatine dippers e salsa rosa.



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Aggiunte da € 0,50 a € 1,50 Coperto € 1,50
In mancanza di prodotti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
Sabato e domenica si consiglia di non fare variazioni



I fritti

Patate fritte*

Patatine fritte stick € 3,50

Patate dippers*

Lunette di patate da intingere € 4,50

Chili Nuggets* (6 pz.)

Jalapeno popper ripieni di formaggio, ricetta messicana € 5,00

Stick di mozzarella* (7 pz.)

Bastoncini di mozzarella panati € 5,00

Olive ascolane* (7 pz.)

Olive ripiene impanate € 5,00

Verdure pastellate*

Mix di cavolfiori, zucchine, carciofi pastellati fritti € 5,00

Bandidos di pollo*

Straccetti di pollo impanati € 5,50

Camembert*

Formaggio francese impanato € 5,00

Fritto Misto*

3 camembert, 3 olive ascolane, 3 chili nuggets, verdure pastellate, bandidos di pollo € 10,00



Insalatone

La base

Radicchio, Misticanza, Pomodoro a fette e carote

Insalata piccola € 4,50

Insalata media € 7,00

Le aggiunte

Bresaola € 1,00 Carciofini € 0,50

Bufala € 1,00 Capperi € 0,50

Le aggiunte

Feta Greca € 0,50 Bufala € 1,50

Funghi € 0,50 Grana a scaglie € 0,50

Mozzarella € 0,50 Mais € 0,50

Prosciutto Crudo € 1,00 Speck € 0,50

Sfilacci di cavallo € 1,00 Tonno € 0,50

Uova € 0,50



I nostri Dolci

I nostri dolci variano da settimana a settimana,
chiedi informazioni al nostro personale di sala

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Aggiunte da € 0,50 a € 1,50 Coperto € 1,50
In mancanza di prodotti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
Sabato e domenica si consiglia di non fare variazioni



Le bibite

Acqua	€ 2,50
Naturale, Frizzante	(0,75 lt)
Bibite alla spina	
Pepsi Cola, Schweppes tonic, Schweppes lemon, Schweppes arancio, The limone, The pesca	€ 3,50 € 4,50 (0,30) (0,40)
Succhi di frutta Ace, pesca, mirtillo	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00
Bibite in lattina	
Coca cola, Coca zero, Fanta, Lemon, acqua brillante, Tassoni	€ 3,50



I liquori

Liquori nazionali e Grappe classiche	€ 3,50
Liquori esteri e Grappe speciali	€ 4,50
Whisky, Cognac e Rum	€ 5,00
Whisky, Cognac e Rum invecchiati	da € 6,00



Aperitivi

Hugo	€ 3,50
Crodino e Gingerino	€ 2,50
Spritz Aperol	
Aperol, prosecco, selz	€ 3,50
Spritz Campari	
Campari, prosecco, selz	€ 3,50
Spritz Misto	€ 3,50
Americano	
Martini rosso, bitter campari, soda, angostura	€ 5,00
Negroni	
Martini rosso, bitter campari, gin	€ 5,00
Martini bianco	€ 3,50
Martini rosso	€ 3,50



La Caffetteria

Caffè	€ 1,40
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,50
Caffè ginseng, deca, orzo	€ 1,80
Caffè americano	
Espresso - decaffeinato - orzo - ginseng	€ 2,00
Cappucino	
Espresso - decaffeinato - orzo - ginseng	€ 2,00
The caldo / Infuso con biscottini	€ 3,50



Gli Amari

Averna, Amaretto DiSaronno, Branca Menta, Fernet Branca, Montenegro, Ramazzotti, Lucano, Baileys, Amaro del Capo, Sambuca, Liquirizia, Limoncello	€ 3,50
Jägermeister, Unicum	€ 4,00



Long Drinks

Gin Lemon, Gin Tonic, Jack Cola, Havana Cola, Mojito	€ 7,00
--	--------



Shot

Shot vari	€ 3,00
-----------	--------



Drink Analcolici

Mojito analcolico	
Foglie di menta, lime, zucchero di canna, the al limone, tonica	€ 5,00
Palma	
Succo di pesca, succo d'arancia, fragola mix, soda	€ 5,00
Sdraio	
Succo di ananas, gingerino, sambuco, soda	€ 5,00



I vini bianchi

	vendita al calice	vendita bottiglia
Ribolla Gialla Zorzettig	€ 4,00	€ 18,00
Gewürztraminer	€ 4,00	€ 18,00
Müller Thurgau	€ 4,00	€ 18,00
Lugana	€ 4,00	€ 18,00



I vini rossi

	vendita al calice	vendita bottiglia
Ripasso Terra dei capitelli Cantina Negrar	€ 4,00	€ 18,00
Merlot Colle Mattara	€ 3,50	€ 16,00
Cabernet Colle Mattara	€ 3,50	€ 16,00



Bollicine

	vendita al calice	vendita bottiglia
Fior d'Arancio Colle Mattara	€ 3,50	€ 16,00
Prosecco Extra Dry Docg Symphoniae	€ 4,00	€ 18,00

