

# Essenza di Venere

Domenica, 8 Marzo 2026

PRANZO - CENA

*Percorso Gastronomico di Terra*

## *L'Esordio*

Entrée

Crocchetta di Salumi con Mayo al Tartufo  
e Katsuobushi.

## *L'Attesa*

Antipasto

Carciofo Arrostito con la sua Cenere e Note di Bracce.

## *Il Cuore Avvolgente*

Primo

Bottone al Ragù Napoletano con Pomodoro Bruciato  
e Cremoso di Provola Affumicata.

## *L'Essenza*

Secondo

Filetto al Pepe verde con Miso e Agretti Ripassati.

## *Visione di Mimosa*

Dessert

Soffice Spugna allo Zafferano, Crema Chantilly,  
Gelato all'Acacia e Petali di fiori.

La Cantina  
Calice di Vino in abbinamento  
Selezione di Luca Maroni:  
Primitivo - Puglia Igt  
Cantina Duca di Saragnano  
L'Acqua Alma  
Leggermente Frizzante e Naturale  
Bibite, Digestivi,  
Il Gran Caffè.



VILLA CARIBE

RESTAURANT - RESORT & SPA

Head Chef  
Antonio Morra  
Pastry Chef  
Marco Granelli



# Essenza di Venere

Domenica, 8 Marzo 2026

PRANZO - CENA

*Percorso Gastronomico di Mare*

## *L'Esordio*

Entrée

Cannoncino Croccante con Tartare di Pescato,  
Polvere di Culatello e Gel di Limone.

## *L'Attesa*

Antipasto

Ceviche di Ricciola, Leche de Tigre, Olio all'Aneto  
ed Ananas alla Brace.

## *Il Cuore Avvolgente*

Primo

Bottone Ripieno di Baccala, Pil Pil Pomodorini Dry  
ed Olio all'Erba Cipollina.

## *L'Essenza*

Secondo

Calamaro Aburi con Cuore di Patata Gialla  
e Chips di Riso Soffiato.

## *Visione di Mimosa*

Dessert

Soffice Spugna allo Zafferano, Crema Chantilly,  
Gelato all'Acacia e Petali di fiori.

### La Cantina

Calice di Vino in abbinamento

Selezione di Luca Maroni:

Müller Thurgau –

Sellaronda Vigneti delle Dolomiti

L'Acqua Alma

Leggermente Frizzante e Naturale

Bibite. Digestivi.

Il Gran Caffè.

Head Chef  
Antonio Morra

Pastry Chef  
Marco Granelli



VILLA CARIBE

RESTAURANT · RESORT & SPA

