

# Hotel agli ulivi

Ospitalità e Ristorazione a Valeggio sul Mincio dal 1981

## Menu per gruppi organizzati 2026

Proposte di menu per gruppi di minimo 20 paganti valide fino al 31/12/2026 solo con prenotazione.

Le proposte si intendono incluse di ½ lt acqua, ¼ lt vino e caffè per persona.

È concessa la gratuità per 1 autista e 1 accompagnatore. Parcheggio privato e gratuito per bus

Eventuali variazioni per intolleranze e/o allergie alimentari vanno richieste al massimo entro 3 giorni dalla data del servizio.

**OPZIONE 1 (€ 25,00 p.p)** - *Antipasto, primo piatto, dessert, ½ lt acqua, ¼ lt vino e caffè*

**OPZIONE 2 (€ 30,00 p.p)** - *Antipasto, bis di primi piatti, dessert, ½ lt acqua, ¼ lt vino e caffè*

**OPZIONE 3 (€ 30,00 p.p)** - *Antipasto, primo piatto, secondo piatto con verdura, dessert, ½ lt acqua, ¼ lt vino e caffè*

**OPZIONE 4 (€ 40,00 p.p)** - *Antipasto, bis di primi piatti, secondo piatto con verdura, dessert, ½ lt acqua, ¼ lt vino e caffè*

## Lista dei piatti

### Antipasti:

*Tagliere di salumi veneti con  
giardiniera artigianale e focaccia  
calda*

*Polenta grigliata con lardo  
aromatizzato e radicchio grigliato*

*Crostini caldi con paté di fegatini  
alla veneziana*

*Selezione di formaggi del Garda  
con miele e mostarda mantovana*

*Verdure marinate della tradizione  
con stracciatella e crostini di pane*

*Insalata tiepida di pollo ruspante  
con verdure croccanti e  
vinaigrette leggera*

### Primi Piatti

*Tortellini di Valeggio al burro e  
salvia*

*Ravioli di ricotta e spinaci al  
sugo di arrosto*

*Pappardelle fresche al ragù di  
anatra*

*Tortellini di Valeggio in brodo  
leggero di carne*

*Bigoli al torchio con ragù  
bianco di carne*

*Gnocchi di patate con Monte  
Veronese e noci*

Hotel agli Ulivi - Località Pasquali 24 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR)

www.agliulivi.com – info@agliulivi.com - +390456365013

# Hotel agli ulivi

Ospitalità e Ristorazione a Valeggio sul Mincio dal 1981

*Pappardelle ai funghi porcini e pancetta*

*Lasagna al forno con funghi misti, speck e gorgonzola*

*Risotto al Tastasal*

*Risotto al Radicchio*

*Rosso e Monte Veronese*

*Risotto al Bardolino con mantecatura al Grana*

*Risotto alla zucca mantovana e salsiccia*

## Secondi piatti

*Lonza di maiale arrosto alle erbe con patate al forno*

*Filetto di maiale al pepe verde e funghi porcini*

*Coppa di maiale brasata al vino rosso con polenta morbida*

*Coscia di pollo arrosto alle erbe con verdure di stagione*

*Faraona arrosto con patate e rosmarino*

*Brasato di manzo al Bardolino con polenta*

*Stracotto di manzo con purè di zucca*

*Arrosto di vitello alle erbe con patate al forno*

*Scaloppine di vitello al vino bianco o al limone con verdure trifolate*

*Agnello al forno con patate e rosmarino*

## Dessert

*Sbrisolona mantovana con crema alla vaniglia*

*Tiramisù della casa*

*Semifreddo al torroncino*

*Panna cotta con salsa ai frutti di bosco*

*Crostata della casa con marmellata artigianale*

*Torta delle rose di Valeggio con salsa alla vaniglia*

*Torta di mele e cannella*

Hotel agli Ulivi - Località Pasquali 24 - 37067 Valeggio sul Mincio (VR)

[www.agliulivi.com](http://www.agliulivi.com) – [info@agliulivi.com](mailto:info@agliulivi.com) - +390456365013