



Antipasti ed affettati

Coldcuts and appetizers

| | |
|---|---------|
| Prosciutto Crudo di Montagnana Dop con Mozzarella di Bufala (NG)  | € 15,00 |
| Montagnana Cured Raw Ham with Buffalo Mozzarella | |
| Carpaccio di Garronese Veneta con Burrata (NG) | € 16,00 |
| Carpaccio of Garronese Veneta with Mozzarella | |
| Bruschetta di Romeo con Mozzarella e Sarda Marinata (AGN) | € 15,00 |
| Romeo's Bruschetta with Buffalo Mozzarella and hot Porchetta "Corrado Benedetti" | |
| Selezione di Formaggi con Mostarda, Miele e Confettura (GL)  | € 18,50 |
| Selection of Cheeses with Mustard, Honey and Jam | |
| Tartare di Manzo "Garronese Veneta" del Monte Baldo (AL)  | € 15,00 |
| Garronese Beef Tartare from Monte Baldo | |
| Polpette della nonna al sugo (ICG) | € 14,00 |
| Grandma's Meat Balls in Sauce | |
| Acciughe del Cantabrico con Burro e Crostino (GAD) | € 15,00 |
| Cantabrian Anchovies with Butter and Crouton | |
| Luccio in salsa Gardesana (DA)  | € 15,00 |
| Pike in Garda sauce | |
| Tartare di Ricciola (DA) | € 23,00 |
| Amberjack Tartare | |
| Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo (DA) | € 25,00 |
| Red Tuna Tartare from the Mediterranean Sea | |

Primi Piatti

First Dishes

| | |
|--|---------|
| Maccheroncini al Pomodoro con Mozzarella in uscita (ACGI) Tomato Maccheroncini with raw Mozzarella | € 14,00 |
| Fettuccine al Ragù di Cortile (Coniglio, Anatra, Tacchino) (ACGI) ✕ Fettuccine with Courtyard Ragout (Rabbit, Duck, Turkey) | € 15,00 |
| Bigoli con Ragù di Anatra (ACGI) ✕ Bigoli with Duck Ragout | € 15,00 |
| Risotto all'Amarone della Valpolicella (min. 2 persone attesa 20 minuti) (AGN) ✕ Rise in Amarone from Valpolicella sauce (min. 2 person, waitingtime 20 minutes) | € 19,50 |
| Spaghetti alla Carbonara con Guanciale Croccante della Lessinia (ACN) Spaghetti alla Carbonara with Lessinia Bacon | € 15,00 |
| Fettuccine al Tartufo Nero (ACG) ✕ Fettuccine with Black Truffle | € 22,00 |
| Ravioli Ripieni di Tonno Rosso Crudo (AIPCN) Ravioli Stuffed with Raw Red Tuna | € 25,00 |
| Fettuccine con Salmone e Zucchine (ACDG) Fettuccine with Salmon and Courgettes | € 18,00 |
| Bigoli con le Sarde (ACDG) ✕ Bigoli with Sardines | € 17,00 |
| Spaghetti aglio olio e peperoncino con Cozze (AIP) ✕ Spaghetti with Garlic oil and Chili pepper with Mussels | € 16,00 |

Tempi di attesa:

Waiting times:

Risotto minimo 20 minuti – Risotto min. 20 minutes

Bigoli minimo 15 minuti – Bigoli min. 15 minutes

Secondi Piatti

Main Courses

| | |
|--|---------|
| Tagliata di Manzo Garronese Veneta (Entrecote)  Sliced Venetian Garronese Beef | € 25,00 |
| Tagliata di Cavallo (Diaframma)  Sliced Horse Meat | € 22,00 |
| Galletto alla Griglia con Patate Grilled Cockerel with Baked Potatoes | € 20,00 |
| Stinchetto di Maialino da Latte (AGI)  Suckling Pig Shank | € 22,00 |
| Guancia di manzo brasata all'Amarone (AGN) Beef Cheek braised in Amarone sauce | € 22,00 |
| Baccalà mantecato con Polenta (DAG)  Creamed Cod and Pike in Gardesana Sauce with Polenta | € 22,00 |
| Seppioline con i Piselli * (PIO)  Cuttlefish with Peas | € 25,00 |
| Moscardini in umido con pomodoro Petrilli e crostini di Pane (AGI) Stewed Little Octopus | € 25,00 |
| Polpo con Pomodorini Carote e Sedano* (PI) Octopus with Potatoes and Cherry Tomatoes | € 25,00 |

Spaghetti Azienda Agricola Mancini (di grano duro) - Bigoli e Maccheroncini (pasta all'uovo)
Spaghetti from Mancini Farm (durum wheat) - Bigoli and Maccheroncini (fresh pasta with egg)

Insalate

Salads

| | |
|--|---------|
| Bruschetta Pomodoro e Mozzarella di Bufala (GA) <i>Bruschetta with Tomato and Buffalo Mozzarella</i> | € 12,00 |
| Insalatona di Romeo con Mozzarella di Bufala (G) Romeo Big Salad with Buffalo Mozzarella from Campania | € 12,00 |
| Insalatona di Giulietta con Mozzarella di Bufala e Tonno (GD) Juliet Big Salad with Buffalo Mozzarella and Tuna Fish | € 15,00 |
| Caprese con Pomodoro e Mozzarella di Bufala (G) Buffalo Mozzarella with Tomato slices | € 12,00 |
| Insalata mista Mixed Salad | € 8,00 |
| Patate al forno Baked Potatoes | € 7,00 |

Dolci

Desserts

| | |
|--|--------|
| Tiramisù (A-C-H-G)  | € 7,00 |
| Salame al cioccolato (A-C-H-G)  | € 7,00 |
| Semifreddo (A-H-G) | € 7,00 |
| Sbrisolona con grappa (A-C-H-G)  | € 7,00 |
| Torta di Mele (A-C-H-G) | € 7,00 |
| Coperto e Pane / service and bread € 3,00 | |

* prodotto surgelato all'origine

** non garantiamo la non contaminazione

 Piatto della tradizione tipica Veronese / Dish of the typical Veronese tradition

Allergeni o intolleranze

A - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut;

B - Crostacei e prodotti a base di crostacei:
Crustaceans and crustacean products

C - Uova e prodotti a base di uova;
Eggs and egg products;

D - Pesce e prodotti a base di pesce;
Fish and fish-based products;

E - Arachidi e prodotti a base di arachidi;
Peanuts and peanut products;

F - Soia e prodotti a base di soia;
Soy and soy products;

G - Latte e prodotti a base di latte;
Milk and milk-based products;

H - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and products thereof;

I - Sedano e prodotti a base di sedano;
Celery and celery-based products

L - Senape e prodotti a base di senape;
Mustard and mustard-based products;

M - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
Sesame seeds and sesame seed products;

N - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre;

O - Lupini e prodotti a base di lupini;
Lupines and lupine products;

P - Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Shellfish and Shellfish Products.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornirvi ogni supporto o informazione aggiuntiva e per guidarvi nella scelta del vostro piatto

One of our appointed managers is at your disposal to provide you with any support or additional information and to guide you in choosing your dish