

MENU'

ANTIPASTI

- Crudo di Parma 24 mesi "Valentino Marconi" con giardiniera 8€
- Soppressa del contadino e polentina grigliata 8€
- Petto d'oca* affumicato su misticanza al profumo di arancia 8€
- Parmigiana scomposta di melanzane, salsa di pomodoro e burratina 8€
- Acciughe del mar Cantabrico con burro della Lessinia e crostini 8€
- Sfilacino di cavallo su misticanza e polentina grigliata 8€

PRIMI PIATTI

- Spaghetti all'amatriciana oppure alla carbonara 10€
- Pasticcio di ragù di vitello e Monte Veronese 10€
- Risotto al radicchio rosso di Treviso e Monte Veronese 13€
- Paccheri con crema di patate, pomodorino giallo e guanciaie croccante 13€
- Bigoli con le sarde 12€
- Tagliatelle con ragù di coniglio 12€

SECONDI PIATTI

- Tagliata di pollo con verdure grigliate 12€
- Scaloppina ai funghi 12€
- Tagliata di Angus al sale e rosmarino con patate al forno 18€
- Battuta di vitello con senape di Digione e riduzione all'aceto balsamico 16€
- Tentacoli di polipo su crema di patate e pomodorini sott'olio 18€
- Filetto di tonno al forno in crosta di sesamo con caponata 18€

Coperto 2,50€

CONTORNI

- Verdure grigliate 4€
- Patate al forno 5€
- Caponata classica 5€
- Piatto unico di verdure miste 10€
- Insalatina mista 4€

INSALATONE

- Insalata vegetariana 10€
(lattuga, carote, pomodori, zucchine, capperi, noci)
- Insalata di pollo 12€
(lattuga, carote, pomodorini, olive taggiasche, Monte Veronese, petto di pollo)
- Insalata di Mare 13€
(lattuga, pomodorini, zucchine, salmone, mazzancolle)

DESSERT

- Dolci della casa 5€
- Frutta di stagione 5€
- Sbrisolona 4€
- Sbrisolona con grappa o mezzo calice di Recioto della Valpolicella Docg 7€

Coperto 2,50€

PINSA ROMANA

MARGHERITA 7€

Pomodoro, mozzarella, basilico

NAPOLI 9€

Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico,
frutti di capperi, olive taggiasche

LESSINIA 9€

Pomodoro, mozzarella, speck cotto della Lessinia

VEGETARIANA 9€

Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, melanzane grigliate,
pomodorini secchi sott'olio

TRENTINA 11€

Mozzarella, funghi, speck, monte Veronese

PARMA 11€

Pomodoro, burratina, crudo di Parma

CARBONARA 11€

Mozzarella, uova, pancetta arrotolata, pepe, grana a scaglie

SALMONE 13€

Stracciatella di burrata, salmone affumicato norvegese, grana padano

SICILIA 13€

Crema di pistacchio, stracciatella di burrata, mortadella, granelle di
pistacchio, grana a scaglie

SYMPOSIO 13€

Crema di zucca, stracciatella di burrata, coppa all'Amarone, grana a scaglie

AGGIUNTE 2€

Coperto 2,50€

MENU' DEGUSTAZIONE

Tagliere della Lessinia 15€

(Soppressa, prosciutto cotto, coppa all'Amarone, Monte Veronese fresco e vecchio)

Tagliere Italiano 16€

(Crudo di Parma, mortadella Bologna, speck, grana padano, gorgonzola riserva)

Tagliere di Mare 16€

(Salmone norvegese, acciughe del Mar Cantabrico, cocktail di mazzancolle tropicali, burro e crostini)

Tagliere Vegetariano 14€

(Caprese di burratina pugliese, pomodori secchi sott'olio, zucchine e melanzane grigliate)

Degustazione di Monte Veronese del "Caseificio Menegazzi" 10€

(fresco, mezzano, vecchio con mostarde)

Degustazione di formaggi affinati selezione "Corrado Benedetti" 12€

(lugana, amarone, ciliegia con mostarde)

Focaccia all'olio extra vergine d'oliva "Veneto dop" e rosmarino 2,50€

Focaccia con pomodorini e origano 3,00€

Polentine grigliata 3,00€