



LOCANDA CORRUBBIO

Piazza Corrubbio 24/26a, Verona

ANTIPASTI

Vitello Tonnato con il suo fondo <i>Veal with tuna sauce and its own jus</i> 3, 4, 9, 10	15
Baccalà mantecato con polenta grigliata <i>Creamed salt cod with grilled polenta</i> 4, 7	14
Panzanella croccante con pomodori cuore di bue, cipolla rossa e basilico fresco <i>Crispy bread salad with oxheart tomatoes, red onion and fresh basil</i> 1, 12	12

PRIMI PIATTI

Bigoli al ragu di cortile <i>Bigoli pasta with farmyard meat ragu</i> 1, 3, 9	16
Pasticcio al radicchio, mascarpone e noci <i>Baked lasagna with radicchio, mascarpone and walnuts</i> 1, 3, 7, 8	16
Ravioli di ricotta e limone, burro alle acciughe, grattugiata di mandorle <i>Ricotta and lemon ravioli, anchovy butter, grated almonds</i> 1, 3, 4, 7	16



SECONDI PIATTI

Battuta di manzo 160gr. con il suo midollo arrostito <i>Beef tartare with roasted bone marrow</i> 9	22
Pastissada de caval, polenta abbrustolita <i>Horse meat stew with toasted polenta</i> 9, 12	18
Tentacolo di polpo arrostito, hummus di ceci, chips di topinambur <i>Roasted octopus tentacle, chickpea hummus, Jerusalem artichoke chips</i> 14, 11	26

CONTORNI

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	5
Verdure al forno <i>Roasted vegetables</i>	5
Misticanza <i>Mixed salad leaves</i>	5

DESSERT

Sbrisolona con la grappa <i>Crumbly almond cake with grappa</i> 1, 3, 7, 8	4
Tiramisù <i>Tiramisù</i> 1, 3, 7	6
Tortino al cioccolato dal cuore morbido, gelato alla fava di tonka <i>Chocolate fondant with soft centre, tonka bean ice cream</i> 1, 3, 7	8

Servizio, pane e coperto - 3

1. Cereali | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi

LOCANDA CORRUBBIO

Piazza Corrubbio 24/26a, Verona

Cucina: 12|15 19|22 — Chiuso domenica e lunedì a pranzo

ANTIPASTI

Vitello Tonnato con il suo fondo <i>Veal with tuna sauce and its own jus</i> 3, 4, 9, 10	15
Baccalà mantecato con polenta grigliata <i>Creamed salt cod with grilled polenta</i> 4, 7	14
Panzanella croccante con pomodori cuore di bue, cipolla rossa e basilico fresco <i>Crispy bread salad with oxheart tomatoes, red onion and fresh basil</i> 1, 12	12

PRIMI PIATTI

Bigoli al ragu di cortile <i>Bigoli pasta with farmyard meat ragu</i> 1, 3, 9	16
Pasticcio al radicchio, mascarpone e noci <i>Baked lasagna with radicchio, mascarpone and walnuts</i> 1, 3, 7, 8	16
Ravioli di ricotta e limone, burro alle acciughe, grattugiata di mandorle <i>Ricotta and lemon ravioli, anchovy butter, grated almonds</i> 1, 3, 4, 7	16

SECONDI PIATTI

Battuta di manzo con il suo midollo arrostito <i>Beef tartare with roasted bone marrow</i> 9	22
Pastissada de caval, polenta abbrustolita <i>Horse meat stew with toasted polenta</i> 9, 12	18
Tentacolo di polpo arrostito, hummus di ceci, chips di topinambur <i>Roasted octopus tentacle, chickpea hummus, Jerusalem artichoke chips</i> 14, 11	26

CONTORNI

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	5
Verdure al forno <i>Roasted vegetables</i>	5
Misticanza <i>Mixed salad leaves</i>	5

DESSERT

Sbrisolona con la grappa <i>Crumbly almond cake with grappa</i> 1, 3, 7, 8	4
Tiramisù <i>Tiramisù</i> 1, 3, 7	6
Tortino al cioccolato dal cuore morbido, gelato alla fava di tonka <i>Chocolate fondant with soft centre, tonka bean ice cream</i> 1, 3, 7	8

Servizio, pane e coperto - 3

1. Cereali | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi