



Menú

Allergeni



**CEREALI CONTENENTI GLUTINE,
CIOÉ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA
FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI
IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI**



**CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI**



**ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI
SUPERIORI A 10 mg/kg o
10 mg/litro IN TERMINI DI
SO TOTALE DA CALCOLARSI
PER I PRODOTTI PRONTI
AL CONSUMO O RICOSTRUITI
CONFORMEMENTE ALLE
ISTRUZIONI DEL FABBRICANTE**



**UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA**



**LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI**



**PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE**



**MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI**



**ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI**



**SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA**



**SI CONSIGLIA IN OGNI CASO DI
SEGNALARCI INTOLLERANZE O ALLERGIE
IN MANIERA DA RENDERE PIÙ ATTENTO
IL NOSTRO SERVIZIO**



**LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
(INCLUSO LATTOSIO)**



**FRUTTA A GUSCIO, CIOÉ MANDORLE,
NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ,
NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE
PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, O NOCI
DI QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI**



**SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO**



**SIE SEHEN DIE ALLERGENE IN UNSEREN
LEBENSMITTELN
MIT EINE ZAHL VON 1 BIS 14 OHNEHIN
LASSEN SIE UNS ÜBER
IHRE ALLERGEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN
WISSEN SIE UNSEREN SERVICE ZU VERBESSEN**



**SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE**



**YOU CAN SEE THE ALLERGENS PRESENT IN OUR
FOODS, WITH A NUMBER FROM 1 TO 14 ANYWAY LET
US KNOW ABOUT YOUR INTOLERANCE OR
ALLERGIES IN ORDER TO IMPROVE OUR SERVICE**



**SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SESAMO**

**A necessita' vengono usati prodotti surgelati
Manchmal, werden gebracht gefrorenhrene sachel
In case of need frozenfoods are used**

PER CONSULTARE IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE

TO VIEW THE LOG OF ALLERGENS ASK PERSONALE CHIEDERE STAFF

SERVIZIO E COPERTO € 2.50 A PERSONA

BEDIENUNG - SERVICE € 2.50

I Nostri Antipasti di Terra

Ground Appetizers

Crudo Veneto di Montagnana 20 mesi DOP e bufala campana	€ 14,00
Raw Veneto from Montagnana 20 months DOP and buffalo mozzarella from Campania	
Carpaccio di carne salá con misticanza e pecorino	€ 16,00
Carpaccio of salted meat with mixed salad and pecorino cheese	
Bruschetta al pomodoro aglio basilico e origano	€ 7,00
Bruschetta with tomato, garlic, basil and oregano	
Crostone di pane , gorgonzola e lardo alle erbe stagionato in conca	€ 9,00
Crouton of bread, gorgonzola and lard with herbs seasoned in a basin	
Crudo Veneto Montagnana 20 mesi DOP e melone (in stagione)	€ 13,00
Raw Veneto Montagnana 20 months DOP and melon (in season)	
Insalata caprese con bufala campana	€ 12,00
Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania	

I Nostri Antipasti di Mare

Vorspeisen Hors D'oeuvres

Cozze alla marinara	€ 15,00
Mussels marinara style	
Carpaccio di Salmone marinato alla rapa rossa con emulsione al lime	€ 15,00
Salmon carpaccio marinated with beetroot and lime emulsion	
Insalata di seppie alla Mediterranea con Julienne di verdure e pinoli tostati	€ 15,00
Mediterranean Cuttlefish Salad with Vegetable Julienne and Toasted Pine Nuts	
Capesante gratinate	€ 18,00
Scallops au gratin	
Moscardini in umido con crostoni di pane profumato	€ 15,00
Stewed octopus with fragrant bread croutons	

I Nostri Primi Piatti di Terra

Erster Gang First Courses

Tortellini di vaggio burro fuso e salvia	€ 14,00
Tortellini di vaggio with melted butter and sage	
Tortelloni con ripieno di zucca con burro fuso, salvia e granella di amaretto	€ 14,00
Pumpkin-filled tortelloni with melted butter, sage and amaretto crumbs	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	€ 10,00
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper	
Spaghetti alla Carbonara	€ 12,00
Spaghetti Carbonara	
Spaghetti al pomodoro	€ 10,00
Spaghetti with tomato	
Maccheroncini al torchio di pasta fresca all' uovo all' arrabbiata	€ 11,00
Fresh egg pasta macaroni all'arrabbiata	
Gnocchetti di patate gorgonzola e noci	€ 15,00
Potato gnocchi with gorgonzola and walnuts	
Maccheroncini al torchio di pasta fresca all uovo con ragù di anatra	€ 15,00
Fresh egg pasta macaroni with duck ragù	

I Nostri Primi Piatti di Mare

Erster Gang First Courses

Spaghetti alle vongole	€ 19,00
Spaghetti with clams	
Tortelloni giganti al nero di seppia con ripieno di salmone con datterini e zucchine	€ 19,00
Giant cuttlefish ink tortelloni filled with salmon, cherry tomatoes and courgettes	
Gnocchetti di patate con ragout di polipetti e pesto di basilico	€ 19,00
Potato gnocchi with octopus ragout and basil pesto	
Spaghetti allo Scoglio	€ 21,00
Sea food spaghetti	

I Nostri Secondi Piatti di Terra

Hauptang - main courses

Costata 500 gr di scottona alla griglia. 500g grilled scottona steak	€ 26,00
Tagliata di scottona al rosmarino con patate al forno Sliced beef with rosemary and baked potatoes	€ 22,00
Cotoletta di pollo con patatine fritte Chicken cutlet with french fries	€ 16,00
Petto di pollo alla griglia Grilled chicken breast	€ 12,00

I Nostri Secondi Piatti di Mare

Hauptang - main courses

Branzino alla piastra Grilled sea bass	€ 19,00
Gran fritto misto mare Great mixed fried seafood	€ 21,00
Trancio di salmone in crosta di patate con uvetta e pinoli Salmon fillet in potato crust with raisins and pine nuts	€ 20,00
Pescato del giorno Catch of the day	€

Menu' Bimbi

Children's menú

Maccheroncini al torchio di pasta fresca all uovo al pomodoro	€ 6,00
Fresh egg pasta macaroni with tomato sauce	
Maccheroncini al torchio di pasta fresca all uovo al ragù	€ 6,00
Fresh egg pasta macaroni with ragù	
Nuggets di pollo con patatine	€ 7,50
Chicken nuggets with chips	
Nuggets di merluzzo con patatine	€ 8,00
Cod nuggets with chips	

I Nostri Contorni

Beilagen - Vegetables

Insalata Mista di stagione	€ 6,00
Mixed salad	
Spinaci Burro	€ 6,00
Buttered spinach	
Patate Fritte	€ 5,00
French Fried	
Verdure miste di stagione	€ 6,00
Seasonal mixed vegetables	
Spicchi di Patate al Rosmarino	€ 5,00
Potato Wedges with Rosemary	

Le Nostre Insalatone

Großen Salat - Big salads

Insalata Nizzarda	€ 11,00
Insalata mista, pomodoro, cipolla rossa , uova , acciughe, olive, tonno	
Mixed salad, tomato, red onion, eggs, anchovies, olives, tuna	
Insalata della Casa	€ 12,00
insalata mista, tagliata di pollo,mais,noci	
mixed salad, chicken cut, corn, walnuts	

Dessert

Dessert della casa	€ 6,00
Home dessert	
Tartufo di pizzo Calabro	€ 6,50

APERITIVI Kick starters

Campari Soda	€ 4,00
Crodino	€ 3,50
Spritz Aperol	€ 6,00
Spritz Limoncello	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Martini dry	€ 6,00
Gin tonic	€ 6,00

BIBITE (in vetro)

Coca Cola (vetro)	€ 4,00
Sprite (vetro)	€ 4,00
Aranciata / Fanta (vetro)	€ 4,00
Schweppes Tonica (vetro)	€ 4,00.
Cedrata Tassoni (vetro)	€ 4,00
Lemonsoda (vetro)	€ 4,00

(pet)

Succhi di Frutta (pet)	€ 3,50
Té Freddo Limone / Pesca(pet)	€ 3,50

BIRRA ALLA SPINA

Moretti Baffo d'Oro	
Piccola	€ 3,00
Media	€ 6,00
Grande 0.50 cl	€ 7,50
Maxi 1 litro	€ 14,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Corona 0.33 cl	€ 5,00
Birra analcolica 0.33 cl	€ 5,00
Kioster Scheyer Weisse Dunker 50 cl	€ 6,00

VINI DELLA CASA

1 Litro	€14,00
1/2 Litro	€ 8,00
1/4 Litro	€ 4,00

ACQUA

Acqua Panna Naturale 0,75 cl	€ 4,50
San Pellegrino Gassata 0,75 cl	€ 4,50

WHISKY

Whisky Lagavulin 16 anni	€ 15,00
Whisky Jack Daniel's	€ 5,00

RUM

Rum Zacapa Gran Riserva	€ 12,00
Rum Don Papa Baroko	€ 9,00

COGNAC & BRANDY

Cognac Martell VSOP	€ 10,00
Brandy Cardenal Mendoza	€ 9,00

GRAPPE

Castagner Fuoriclasse di Amarone	€ 6,00
Maschio Prime Uve Bianche	€ 6,00
Castagner Morbida Morbida	€ 4,00
Amarone invecchiata	€ 12,00
Amarone barrique	€ 8,00
Riserva cuvée	€ 8,00
Riserva prosecco	€ 7,00
Dorange	€ 7,00
Riserva moscato	€ 7,00
Chardonnay	€ 6,00

GIN

Gin Mare	€ 9,00
Gin Hendrick's 1886	€ 8,00
Gin Ballor	€ 7,00

LIQUORI

Amari	€ 4,00
Ballor 100% alle erbe	€ 6,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Anima Nera	€ 4,50
Licorice alla liquirizia	€ 5,00
Limoncello	€ 4,00

VINI AL BICCHIERE by de glasss

Iugana	€ 4,00
Soave	€ 4,00
Custoza	€ 4,00
Prosecco	€ 5,00



Rose'	€ 4,00
Ripasso	€ 6,00
Recioto	€ 6,00
Passito	€ 6,00



Vini Rossi

<i>Lambrusco Ottella cecì</i>	€ 24
<i>Rosso veronese igt Sponsa' le Muraglie</i>	€ 26
<i>Ripassa zenato</i>	€ 36
<i>Amarone della Valpolicella zenato</i>	€ 75

Vini Dolci

<i>Passito Adelia Le Muraglie</i>	€ 25
<i>Recioto Bertani</i>	€ 32

Vini Bianchi

<i>Chiaretto bardolino zenato</i>	€ 20
<i>Riesling Garda doc la prendina</i>	€ 22
<i>Soave S. giacomo allegrini</i>	€ 22
<i>Custoza Igt veronese Menegotti</i>	€ 26
<i>Chiaretto rosa dei frati</i>	€ 28
<i>I frati lugana doc</i>	€ 28
<i>Lugana santa Cristina zenato</i>	€ 32
<i>Brolettino lugana doc</i>	€ 34

Bollicine Italia

<i>Prosecco brut salatin Treviso doc</i>	€ 22
<i>Trento doc Cuvee Pietra marchesi gonzaga</i>	€ 38
<i>Menegotti brut</i>	€ 36
<i>Franciacorta brut le vedute</i>	€ 38
<i>Franciacorta saten berlusconi</i>	€ 40
<i>Franciacorta ca del bosco cuvee prestige</i>	€ 58

Bollicine Francia

<i>Diebolt-vallois Blanc de blancs</i>	€ 60
<i>Laurent-Perrier champagne brut la cuvee</i>	€ 70
<i>Moet & chandon</i>	€ 100
<i>Brut R de Ruinard</i>	€ 115

I Nostri Piatti





Ristorante Civico 40



Ristorante_Civico40

Via Antonio Murari 40 Valeggio sul Mincio VR

Tel: 377 0265226