



MENÙ

TARTINE CANAPES

-  **Gamberi - Shrimps** 
-  **Tonno - Tuna**
-  **Cipolla dolce - Sweet onion** 
-  **Funghi - Mushrooms** 
-  **Peperonata - Cooked peppers** 
-  **Salamino piccante - Spicy Salami**
-  **Wurstel e senape - Würstel and mustard**
-  **Gorgonzola e noci - Blue cheese and walnuts** 
-  **Cotto e carciofi - Ham and artichokes**
-  **Uova e asparagi - Eggs and asparagus** 
-  **Patè di olive - Black olive pate** 

1,8 €

CROSTINI CROUTONS

-  **Mortadella, pistacchio e miele**
Mortadella, pistachio and honey
-  **Pomodoro secco, ricotta affumicata e crema di rucola** 
Dried tomatoes, smoked ricotta and rocket cream
-  **Salmone e burro al limone**
Salmon and butter with lemon
-  **Funghi champignon, maionese e grana** 
Champignon Mushrooms, mayonnaise, Parmesan cheese
-  **Pollo al curry e verdure**
Chicken curry and vegetables
-  **Baccalà mantecato**
Creamed cod fish
-  **Zucchina grigliata, briè e miele** 
Grilled zucchini, Brie cheese and honey
-  **Cotto di Praga, melanzane, salsa tartufata ai funghi**
Baked ham, grilled aubergine, mushrooms and truffle cream

2,5 €

Ordine minimo a persona - Minimum order per person:

6 tartine - canapés | 4 crostini - croutons | 3 tartine - canapés + 2 crostini - croutons

Servizio asporto - Takeaway service € 1,50 | + contenitore - Extra box € 0,50

I piatti contrassegnati sono:

The dishes marked are



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Frozen

ANTIPASTI STARTERS

-  **Tagliere di salumi veneti accompagnato da polenta abbrustolita**  **21 €**
Platter of Venetian cold cuts served with toasted polenta
- + giardiniera di verdure fatta in casa** **+3 €**
+homemade pickled vegetables
-  **Selezione di formaggi della Lessinia servita con le nostre confetture di stagione e mostarda di frutta**   **23 €**
Selection of Lessinia cheeses served with seasonal jam and fruit mustard
-  **Culatta di Soave 16 mesi con burratina di Andria IGP accompagnata con pane Guttiau** **18 €**
Dry cured ham (16 months) with Burrata di Andria PGI and Guttiau bread
-  **Prosciutto crudo di Soave, melone precoce veronese, gelato al gorgonzola e crumble di sbrisolona** **19 €**
Soave raw ham, Veronese early melon, blue cheese ice cream and sbrisolona crumble
-  **Piatto Slow Food: Stortina e Monte Veronese di malga 24 mesi con polenta alla griglia**    **12 €**
Slow food dish: Stortina and Monte Veronese di Malga aged 24 months with grilled polenta
-  **Carpaccio di manzo alle erbe mediterranee, pomodoro, salsa teryaki e germogli di stagione su crema di stracciatella**  **18 €**
Beef carpaccio with Mediterranean herbs, tomato, teriyaki sauce and seasonal sprouts on stracciatella cream
-  **Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro datterino in oliocottura, basilico e trancio di focaccia di riso venere**  **19 €**
Campania Buffalo Mozzarella PDO, datterino tomatoes confit, basil and black rice focaccia
-  **Vitello CBT su salsa tonnata, frutti di capperi e germogli di stagione**  **18 €**
Veal cooked at low temperature on tuna sauce, capers and seasonal sprouts
-  **Melanzane ripiene con caponatina di verdure su gel di basilico e colatura di pomodoro**   **15 €**
Stuffed aubergines with vegetable caponata on basil gel and tomato sauce
-  **Gamberoni marinati alla paprika affumicata su crema di burrata, insalatina di pomodori e la loro colatura**  **20 €**
Prawns marinated in smoked paprika on burrata cream, tomato salad and their sauce

PRIAMI FIRST COURSES

-  **Bigoli di pasta fresca con passatina di pomodoro San Marzano BIO e salsiccia veneta** **14 €**
Bigoli with organic San Marzano tomato sauce and Venetian sausage
-  **Spaghetto alla chitarra con crema di pistacchio di Bronte DOP, basilico fresco, zucchina croccante e provolone valpadana DOP** **17 €**
Spaghetto with Bronte PDO pistachio cream, fresh basil, fried courgette and creamy Provolone Valpadana PDO cheese
-  **Risotto all'Amarone mantecato con Monte Veronese presidio Slow Food** **17 €**
Risotto with Amarone wine creamed with Monte Veronese Slow Food presidium
-  **Fettuccine con ragù bianco di coniglio, funghi champignon trifolati e rucola croccante** **15 €**
Fettuccine with rabbit ragout, champignon mushrooms and crunchy rocket
-  **Paccheri con crema di crostacei e tartare di gamberone reale agli agrumi** **16 €**
Paccheri with shellfish cream sauce and king prawn tartare with citrus fruits
-  **Rigatoni con ragù di mazzancolle e calamari con crema di zucchine e perle di peperoncino** **16 €**
Rigatoni with striped prawns and squid ragout with zucchini cream and chilli pepper pearls
-  **Fusilloni di Gagnano con crema di melanzane, pomodoro abbrustolito, friggitelli e briciole di pane croccante** **13 €**
Fusilloni di Gagnano with aubergine cream, toasted tomato, friggitelli peppers and crunchy bread crumbs

I piatti contrassegnati sono:

The dishes marked are



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Frozen

SECONDI

SECOND COURSES

- ✿ **Tartare di verdure crude e cotte su salsa gazpacho e nido di patate** 🍷 🌱 🍷
Fresh and cooked vegetables tartare with gazpacho sauce and potato nest **16 €**
- ✿ **Filetto di tonno in crosta di pistacchio, gelatina thai, frutti di bosco, olive taggiasche e cenere di capperi** 🍷
Pistachio crusted tuna fillet, jelly thai spicy sauce, wild berries, olives and capers ash **23 €**
- ✿ **Polpo arrosto su crema di patate alla maggiorana, bottarga di tonno, maionese al nero di seppia e pomodoro pachino** 🍷 ✨
Roasted octopus served with mashed potatoes with marjoram, tuna roe, squid ink mayonnaise and pachino tomato **25 €**
- ✿ **Tagliata di petto d'anatra con insalatina di cipolle rosse di Tropea e fragole marinate al pepe verde** 🍷
Duck breast with Tropea red onion salad and strawberries marinated with green pepper **19 €**
- ✿ **Filetto di manzo in salsa allo scalogno e porro croccante su purea di patate e finocchi**
Beef fillet on shallot sauce and crispy leek served with fennel and potatoes cream **26 €**
- ✿ **Cosciotto di pollo in oliocottura su spuma di patate mantecate al tartufo e salsa dello chef** 🍷
Chicken leg confit on potato foam creamed with truffle and chef's sauce **17 €**
- ✿ **Carrè di maialino da latte affumicato con verdure baby, crumble di crudo di Soave e polvere di liquirizia su crema di yogurt** 🍷
Smoked suckling pork loin with baby vegetables, Soave raw ham crumble and licorice powder on yogurt cream **24 €**
- ✿ **Medaglione di coniglio ripieno, dadolata di pesca gialla e zenzero su fondo di cortile**
Stuffed rabbit medallion, diced yellow peach and ginger on chef's sauce **18 €**

CONTORNI

SIDE DISHES

- ✿ **Porri stufati e affumicati** 🍷 🌿 🍷
Smoked leeks **6 €**
- ✿ **Cipolline in agrodolce** 🍷 🌿 🍷
Sweet and sour onions **6 €**
- ✿ **Patate al forno** 🍷 🌿 🍷
Roasted potatoes **6 €**
- ✿ **Selezione di verdure alla griglia** 🍷 🌿 🍷
Grilled vegetables **7 €**
- ✿ **Purè di patate** 🍷 🌿
Mashed potatoes **6 €**
- ✿ **Insalata mista di stagione** 🍷 🌿 🍷
Mixed salad **6 €**
- ✿ **Giardiniera di verdure** 🍷 🌿 🍷
Pickled vegetables **7 €**

INSALATONE

BIG SALADS

- ✿ **Insalata mista, carote, mozzarella di bufala, uova sode, pomodorini, semi misti** 🍷 🌿 **15 €**
Mixed salad, carrots, buffalo mozzarella, hard boiled eggs, cherry tomatoes, mix seeds
- Aggiunta - Addition:**
- ✿ **Petto di pollo cotto a bassa temperatura** **+3 €**
Chicken Breast cooked at low temperature
- ✿ **Tonno fresco marinato agli agrumi** **+3 €**
Fresh Tuna marinated in citrus fruits
- ✿ **Insalata Nizzarda Vegetariana** **14 €**
Verdure crude e cotte di stagione con uova sode 🍷 🌿
Vegetarian Niçoise salad
Fresh and cooked seasonal vegetables with hard boiled eggs

COPERTO/ COVER 3,00€

E' richiesta minimo una portata per persona
A minimum of one course per person is required

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze la preghiamo di comunicarlo al nostro staff di sala.
Dear guest, if you have any food allergies or intolerance, please comunicate to our staff.