



## ANTIPASTI

### Tagliere di salumi e formaggi della casa

(per due persone)	€ 25.00
Carpaccio di carne salà su insalatina e scaglie di Monte Veronese	€ 13.00
Sformatino di ricotta della Lessinia su crema di zucca	€ 12.00



## PRIMI

Ravioli fatti a mano ripieni di Monte Veronese e radicchio Verona	€ 16.00
Fettuccine fatte in casa con porcini e finferli	€ 13.00
Bigoli fatti in casa al ragù d'anatra	€ 13.00
Penne fatte in casa con salsiccia al Valpolicella e crema di zucca	€ 12.00
Risotto con cipolla rossa caramellata nell'aceto balsamico e speck (minimo 2 persone)	€ 14.00



## SECONDI

Tagliata di Angus Irlanda grass fed su insalatina e olio extravergine d'oliva	€ 17.50
Costata di manzo	€ 5.50 per hg circa 6/7 hg
Stracotto d'asino nostrano con polenta	€ 14.00
Pollo in tecia (pollo in umido) con patate al forno	€ 15.00



## CONTORNI

Un tipo di contorno cotto o patate al forno o patatine fritte	€ 3.50
Tris di verdura cotta	€ 6.00
Verdure grigliate	€ 5.00



## I DOLCI DELLA NOSTRA PASTICCIERA LISA

Tiramisù con scaglie di cioccolato	€ 6.00
Salame al cioccolato	€ 6.00
Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco	€ 5.00
Panna cotta alla vaniglia con cioccolato fondente	€ 5.00
Semifreddo al cioccolato, crema mou e arachidi salate	€ 7.00
Strudel di mele con gelato artigianale alla crema	€ 7.00
Calice di Recioto della Valpolicella Doc	€ 8.00
Calice di Recioto di Soave Doc	€ 8.00

## COPPE DI GELATO ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE

<u>Coppa affogata</u>	
Gelato al fior di latte affogato nel caffè e cioccolato fondente	€ 5.00
<u>Coppa after dinner</u>	
Gelato al Baileys affogato nel caffè e cioccolato fondente	€ 5.00

I prodotti possono essere stati sottoposti a congelamento o surgelamento  
al fine di garantirne le caratteristiche qualitative.