

ANTIPASTI

Polenta e baccalà	€ 10.00
Tagliere di salumi artigianali, formaggio e giardiniera: soppressa Veneta, Regina, prosciutto crudo di Montagnana, Monte Veronese stagionato	€ 15.00
Carpaccio di carne salà di Garronese Veneta, burrata e crostone di pane	€ 12.00



PRIMI

Ravioli fatti da noi con cuore di radicchio Verona e fonduta di Monte Veronese	€ 15.00
Gnocchi di patate cimbre fatti da noi con pomodorini freschi e basilico	€ 10.00
Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale	€ 13.00
Bigoli fatti in casa alla renga	€ 10.00



SECONDI

Tagliata di Angus Irlanda grass fed su insalatina e olio extravergine d'oliva	€ 16.50
Costata di Angus Irlanda Grass fed	€ 5.00 per hg (circa 6/7 hg)
Ossobuco di vitello con la polenta	€ 16.00
Stracotto d'asino con polenta	€ 15.00



CONTORNI

Un tipo di contorno cotto o patate al forno o patatine fritte	€ 4.00
Tris di verdura cotta	€ 6.00
Verdure grigliate	€ 5.00