



## VORSPEISEN



Polenta und baccalà (Kabeljau)	€ 10.00
Lokale Wurstwaren mit gereiftem Monte Veronese-Käse und hausgemachtes eingelegtes Gemüse: lokale Salami, „Regina“ ( in Salami gewickeltes, gepökelttes Schweinefilet mit schwarzem Pfeffer) roher Montagnana-Schinken	€ 15.00
Carpaccio vom marinierten Garronese Veneta Rind, Burrata-Käse und Brot	€ 12.00

## ERSTE GANG



Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit rotem Chicorée aus Verona und Creme aus Monte Veronese-Käse	€ 15.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	€ 10.00
Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout	€ 13.00
Hausgemachte Bigoli (Nudeln) mit Heringen	€ 10.00

## ZWEITER GANG



Entrecôte vom Rind (Angus aus Weidehaltung) mit Salat und extranativem Olivenöl	€ 16.50
Gegrilltes Rib-Eye-Steak (Grasgefüttertes Angus)	€ 5.00 pro hg ( ca. 6/7 hg)
Geschmorte Kalbshaxe mit Polenta	€ 16.00
Eselseintopf mit Polenta	€ 15.00

## BEILAGEN



Eine Gemüsebeilage, oder Bratkartoffeln, oder Pommes frites	€ 4.00
Buntes Gemüse	€ 6.00
Gegrilltes Gemüse	€ 5.00