

ANTIPASTI

Tagliere DiVino (per due persona): coppa affinata in Amarone, baffle di maiale affinata nel vino rosso, salamino affinato in vino rosso, formaggio affinato in Amarone, formaggio Oro Nero (affinato nel mosto d'uva cotto) € 20.00

€ 18.00

Tagliere della casa: (per due persone) soppressa Veneta, Regina, pancetta arrotolata alle erbe, formaggio affinato nel fieno

Tartare di carne salà di Garronese Veneta, burrata e crostone di pane € 12.00

PRIMI



Ravioli fatti da noi ripieni di anatra muta sfilacciata, spadellati al burro all'arancia € 16.00

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale € 13.00

Maccheroncini fatti in casa con crema di zucca, burrata e mandorle € 12.00

Risotto vialone nano con porcini freschi e caciottina affumicata € 14.00

(min. 2 persone)

SECONDI



Tagliata di Angus Irlanda grass fed su insalatina e olio extravergine d'oliva € 16.50

Costata di Angus Irlanda Grass fed € 5.50 per hg (circa 6/7 hg)

Coniglio nostrano alla cacciatora € 15.00

Stracotto d'asino con polenta € 15.00

Ossobuco di vitello con polenta € 16.00

CONTORNI



Insalata mista € 4.00

Un tipo di contorno cotto o patate al forno o patatine fritte € 4.00

Tris di verdura cotta € 6.00

Verdure grigliate € 5.00



COPERTO

€ 2.50



BEVANDE

Caffè € 1.30

Cappuccino € 1.80

Acqua 0.75 l € 2.50

Bibite in lattina € 3.50

Spritz Aperol / Campari € 4.00

Vino alla spina: 0.25 l € 4.50

0.5 l € 6.00

0.75 l € 10.00

Vino al calice: Soave € 4.00

Valpolicella € 4.00

Valpolicella Superiore € 7.50

Durello metodo Charmat € 4.50

Durello metodo Classico € 7.50

Lugana € 4.50

Amarone Docg € 12.00

Birra artigianale alla 0.2 l € 4.00

spina Birra del Barone 0.4 l € 5.50

STARTERS



€ 20.00

DiVino platter (for 2 persons): pork neck aged in Amarone, cured pork meat seasoned in red wine, salami aged in red wine, cheese aged in Amarone, Oro Nero cheese (aged in cooked grape must)

House platter (for 2 persons): soppressa Veneta, Regina (pork loin wrapped in salami and black pepper), bacon rolled with herbs, cheese aged in hay € 18.00

Tartare of marinated beef *Garronese Veneta*, burrata cheese and crusty bread € 12.00

FIRST COURSE



Homemade ravioli with duck ragù and sauted with butter and orange scent € 16.00
€ 13.00

Homemade pappardelle (pasta) with boar ragout € 12.00

Homemade maccheroncini (pasta) with pumpink's cream, burrata cheese and almonds € 13.00

Risotto "vialone nano" with porcini mushrooms and smoked cheese (Min. 2 people)

SECOND COURSE



Slices of beef entrecote (grass-fed Angus) with salad and extravergine olive oil € 16.50

Grilled beef rib-eye steak (Grass-fed Angus) € 5.50 per hg (about 6/7 hg)

Local roasted rabbit with sausage € 15.00

Donkey stew with *polenta* (cornmeal mush) € 15.00

Braised veal shank slice with *polenta* (cornmeal mush) € 16.00

SIDE DISH



Mixed salad € 4.00

One vegetable side or roast potatoes or French fries € 4.00

Tris of vegetables € 6.00

Grilled vegetables € 5.00

Some of our products might be frozen or deep frozen in order to guarantee their qualities.



SERVICE

€ 2.50



DRINKS

Espresso € 1.30

Cappuccino € 1.80

Water 0.75 l € 2.50

Canned soft drinks € 3.50

Aperol / Campari Spritz € 4.00

Draft wine: 0.25 l € 4.50

0.5 l € 6.00

0.75 l € 10.00

Glass of wine: Soave € 4.00

Valpolicella € 4.00

Valpolicella Superiore € 7.50

Durello Charmat method € 4.50

Durello Classic method (bottle-fermented) € 7.50

Lugana € 4.50

Amarone Docg € 12.00

Draft beer "Birra del Barone"

0.2 l € 4.00

0.4 l € 5.50



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 alle pere e mascarpone con gelato al rum e pinoli caramellati | € 8.00 |
| Crostata sbriciolata ripiena di mele e confettura di fichi | € 6.00 |
| 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> | € 5.00 |
| Gelato al fior di latte affogato nel caffè e cioccolato fondente | |
| <u>Coppa after dinner</u> | € 5.00 |
| Gelato al Baileys affogato nel caffè e cioccolato fondente | |

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



OUR PASTRY CHEF LISA'S DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Tiramisù with chocolate shavings | € 6.00 |
| Chocolet log | € 6.00 |
| Vanilla <i>panna cotta</i> (cream pudding) with wild berries | € 5.00 |
| Vanilla <i>panna cotta</i> (cream pudding) with dark chocolate | € 5.00 |
| Pear and mascarpone <i>semifreddo</i> with rum ice cream and caramelized pine nuts | € 8.00 |
| Apple tart with fig jam | € 6.00 |
| Glass of Recioto of Valpolicella Doc | € 8.00 |
| Glass of Recioto of Soave Doc | € 8.00 |

HOMEMADE ICE-CREAM CUPS OF OUR PRODUCTION

| | |
|--|--------|
| <u>Affogato cup</u> | € 5.00 |
| Fior di latte ice-cream drowned in coffee and dark chocolate | |
| <u>After dinner cup</u> | € 5.00 |
| Baileys ice-cream drowned in coffee and dark chocolate | |