

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Carne salà della Lessinia con olio extravergine d'oliva e scaglie di Gran Lessinia | € 9.00 |
| Tagliere di salumi artigianali e formaggi: Regina (lonza salamata affinata nel pepe nero), pancetta arrotolata, prosciutto crudo di Montagnana, Monte Veronese Riserva 36 mesi | € 13.00 |
| Burrata fresca, pomodorini, basilico, olio extravergine d'oliva | € 9.00 |
| Polipo scottato alla piastra con salsa verde a parte | € 12.00 |



PRIMI

| | |
|---|---------|
| Paccheri con fiori di zucchine, zafferano e speck | € 10.00 |
| Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale | € 9.00 |
| Ravioli fatti a mano ripieni di ricotta e burrata, spadellati con pomodorini confit e basilico | € 12.00 |
| Fettuccine fatte in casa con i piselli "verdane nano" dell'orto di Giulia | € 10.00 |
| Linguine con pomodorini e dadolata di tonno fresco | € 12.00 |



SECONDI

| | |
|---|------------------------------|
| Tagliata di Angus Irlanda Grass fed su insalatina e olio extravergine d'oliva | € 16.00 |
| Costata di Angus Irlanda Grass fed | € 4.50 per hg (circa 6/7 hg) |
| Bocconcini di agnello di razza brogna da pascoli della Lessinia (dall'allevamento transumante La Pecora nel Bosco) | € 16.00 |
| Stracotto d'asino con polenta | € 14.00 |
| Branzino cotto a bassa temperatura e poi scottato alla griglia | € 17.00 |
| Selezione di formaggi della Lessinia: Monte Veronese stagionato, Caciotta di latte di capra affinata nelle foglie di menta, Aromatico salvia e rosmarino, Erborinato Veja Blu affinato in vino bianco | € 14.00 |



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

| | |
|---|--------|
| Sorbetto fatto in casa ai frutti tropicali, al cucchiaino | € 3.50 |
| Tiramisù con scaglie di cioccolato | € 5.50 |
| Panna cotta alla vaniglia con cioccolato | € 5.00 |
| Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco | € 5.00 |
| Salame al cioccolato | € 5.00 |
| Tortino caldo al cioccolato con gelato al Baileys fatto da noi | € 6.00 |
| Semifreddo ai lamponi con crumble di sbrisolona, con sorbetto al Durello al cucchiaino | € 6.00 |
| Calice di Recioto della Valpolicella | € 7.00 |
| Calice di Recioto di Soave | € 7.00 |
| Coppa di gelato artigianale: | |
| Cioccolato, fior di latte, fragola, limone, Baileys | |
| 1 pallina | € 2.00 |
| 2 palline | € 4.00 |
| 3 palline | € 6.00 |

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



COPERTO

€ 2.50



BEVANDE

| | | |
|--|---|---------|
| Caffè | | € 1.20 |
| Cappuccino | | € 1.50 |
| Acqua 0.75 l | | € 2.50 |
| Bibite in lattina | | € 3.00 |
| Spritz Aperol / Campari | | € 3.50 |
| 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 | € 6.00 |
| | Durello metodo Charmat | € 4.50 |
| | Durello metodo Classico | € 6.00 |
| | Lugana | € 4.00 |
| Birra alla spina Hirter | 0.2 l | € 3.00 |
| | 0.4 l | € 4.00 |
| <u>Birrificio artigianale Lesster:</u> | | |
| Pils | bionda, 0.5 l | € 6.00 |
| Uit | bianca di frumento, 0.5 l | € 6.00 |
| Corsara | ambrata a bassa fermentazione, 0.5 l | € 6.00 |
| Fosca | rossa a bassa fermentazione, 0.5 l | € 6.00 |
| Valmarisa | bionda vulcanica 100% prodotta in Lessinia, 0.5 l | € 6.00 |