

ANTIPASTI

Carne salà della Lessinia con olio extravergine d'oliva e insalatina di Champignon	€ 8.00
Tagliere di salumi artigianali e formaggi: Regina (lonza salamata affinata nel pepe verde), pancetta tesa alle erbe, prosciutto crudo di Montagnana, Monte Veronese Riserva 36 mesi	€ 9.00
Polenta, formaggio fuso con scaglie di tartufo, funghi e soppressa Veneta artigianale	€ 10.00



PRIMI

Risotto vialone nano con speck e cipolla rossa di Tropea caramellata nell'aceto balsamico (minimo 2 persone)	€ 12.00
Fettuccine fatte in casa con funghi porcini e finferli	€ 10.00
Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale	€ 9.00
Caserecce fatte in casa con crema di zucca e burrata	€ 9.00
Orecchiette fatte in casa con salsiccia, porri e pomodorini	€ 9.00



SECONDI

Tagliata di Scottona su insalatina e olio extravergine d'oliva	€ 15.00
Costata di Scottona alla griglia	€ 4.50 per hg (circa 6/7 hg)
Ossobuco di vitello con sformatino di patate e rosmarino all'olio extravergine d'oliva	€ 15.00
Stracotto d'asino con polenta	€ 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 al melograno, 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
Strudel di mele con gelato alla vaniglia	€ 6.00
Semifreddo al mascarpone e pere con salsina al vin brulé	€ 6.00
Calice di Recioto della Valpolicella	€ 6.00
Calice di Recioto di Soave	€ 6.00
Coppa di gelato artigianale:	
1 pallina	€ 2.00
2 palline	€ 4.00
3 palline	€ 5.00

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