

## 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	€ 12.00
Burrata fresca, pomodorini, basilico, olio extravergone 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	€ 16.00
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

Acqua 0.75 l € 2.00

Bibite in lattina € 3.00

Spritz Aperol / Campari € 3.50

Vino alla spina: 0.25 l € 3.00

0.5 l € 4.50

0.75 l € 8.00

Vino al calice: Soave € 3.50

Valpolicella € 4.00

Valpolicella Superiore € 5.50

Durello metodo Charmat € 4.00

Durello metodo Classico € 6.00

Lugana € 4.00

Birra alla spina Hirter 0.2 l € 3.00

0.4 l € 4.00

### Birrificio artigianale Lesster:

**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