

VORSPEISEN



DiVino-Platte (für 2 Personen): in Amarone gereifter Schweinenacken, in Rotwein aromatisiertes Schweinefleisch, in Rotwein gereifte Salami, in Amarone gereifter Käse, Oro Nero-Käse (gereift in gekochtem Traubenmost) € 20.00

Hausteller (für 2 Personen): soppressa Veneta, Regina (Schweinelende umwickelt mit Salami und schwarzem Pfeffer), mit Kräutern gerollter Speck, im Heu gereifter Käse € 18.00

Tartar vom marinierten Garronese Veneta Rindfleisch, Burrata-Käse und knuspriges Brot € 12.00

Gegrillter Oktopus mit hausgemachter Mayonnese € 12.00

ERSTER GANG



Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wildkräutern aus unseren Feldern, lokalem Ricotta-Käse und Monte-Veronese-Käsecreme € 15.00

Hausgemachte Pappardelle (Nudeln) mit Wildschweinragout € 13.00

Hausgemachte Maccheroncini (Nudeln) mit Kaninchenragout € 12.00

Hausgemachte Fettuccine mit Erbsen aus Giulia's Garten € 13.00

Linguine (Nudeln) mit leicht scharfen Meeresfruechte € 17.00

ZWEITER GANG



Entrecôte vom Rind (Angus aus Weidehaltung) mit Salat und extranativem Olivenöl € 16.50

Gegrilltes Rib-Eye-Steak € 5.50 pro hg (ca. 6/7 hg)
(Grasgefüttertes Angus)

Lokales gebratenes Kaninchen mit Wurst € 15.00

Eselseintopf mit Polenta € 15.00

Bei niedriger Temperatur gegarter und gegrillter Seebarsch € 17.00

BEILAGEN



Gemischter Salat € 4.00

Eine Gemüsebeilage, oder Bratkartoffeln, oder Pommes frites € 4.00

Buntes Gemüse € 6.00

Gegrilltes Gemüse € 5.00