



## Antipasti

---

Prosciutto crudo "Del Frate" leggermente affumicato in legno di faggio, con formaggio affinato nella purea di ciliegie	€ 8.00
Carne salà della Lessinia, bresaola punta d'anca superiore e robiola fresca di capra conditi con olio extravergine d'oliva nostrano	€ 8.00
Tagliere di salumi artigianali e formaggi: Regina, lonza salamata, soppressa con filetto, pancetta al pepe nero, formaggio GialloBlu e Monte Veronese mezzano	€ 13.00

## Primi

---

Risotto vialone nano sfumato al Soave con piselli di Colognola	€ 9.00
Ravioli fatti in casa con ricotta fresca della Lessinia e rosoline	€ 10.00
Fettuccine fatte in casa al ragù bianco del cortile	€ 9.00
Bigoli fatti in casa con pancetta, pomodorini e fave	€ 8.00

## Secondi

---

Tagliata di Scottona su insalatina e olio extravergine d'oliva	€ 15.00
Costata di Scottona alla griglia	€ 4.50 per etto
Stracotto d'asino con polenta abbrustolita	€ 12.00
Bracioline di cervo cotte a bassa temperatura e scottate alla griglia, con gelatina di ribes	€ 15.00

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



## 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

## Bevande

---

Acqua 0,75 l	€ 2.00
Bibite in lattina	€ 3.00
Vino alla spina:	
0,25 l	€ 3.00
0,5 l	€ 4.50
0,75 l	€ 8.00
Vino alla mescita:	
Soave	€ 3.50
Valpolicella	€ 4.00
Durello	€ 3.50
Lugana	€ 4.00
Birra in bottiglia:	
0,33 l	€ 4.50
0,5 l	€ 6.00