

ANTIPASTI

Tartar di carne salà, senape di Digione, robiolina fresca di capra e crostone di pane	€ 10.00
<i>Tagliere di salumi artigianali, formaggio e giardiniera:</i> soppressa Veneta, Regina, prosciutto crudo di Montagnana, Monte Veronese stagionato	€ 13.00
Burratina fresca, pomodorini, basilico, olio extravergine d'oliva	€ 10.00
Polipo alla piastra con maionese fatta da noi	€ 12.00

PRIMI



Linguine allo scoglio leggermente piccanti	€ 17.00
Orecchiette fatte a mano con pomodorini freschi, stracciatella e basilico	€ 10.00
Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale	€ 12.00
Fettuccine fatte in casa con i piselli di Colognola (<i>verdone nano</i>)	€ 10.00
Bigoli fatti in casa al ragù d'agnello di Brogna	€ 12.00



SECONDI

Tagliata di Angus Irlanda grass fed su insalatina e olio extravergine d'oliva	€ 16.50
Costata di Angus Irlanda Grass fed	€ 5.00 per hg (circa 6/7 hg)
Coniglio nostrano alla cacciatora	€ 16.50
Piuma di maialino Italiano cotto a bassa temperatura, scottato alla griglia con salsa verde di nostra produzione	€ 14.00
Selezione di formaggi della Lessinia	€ 15.00
Branzino cotto a bassa temperatura e poi scottato alla piastra	€ 17.00

CONTORNI



Un tipo di contorno cotto o patate al forno o patatine fritte	€ 4.00
Tris di verdura cotta	€ 6.00
Verdure grigliate	€ 5.00



COPERTO

€ 2.50



BEVANDE

Caffè € 1.20

Cappuccino € 1.50

Acqua 0.75 l € 2.50

Bibite in lattina € 3.50

Spritz Aperol / Campari € 4.00

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 € 6.50

Durello metodo Charmat € 4.50

Durello metodo Classico € 6.50

Lugana € 4.50

Birra alla spina Hirter 0.2 l € 3.00

0.4 l € 4.00

Birrificio artigianale Lesster:

Fosca rossa a bassa fermentazione, 0.5 l € 6.00



STARTERS

Tartare of marinated beef, Dijon mustard, goat fresh robiola and bread	€ 10.00
Assorted cold cuts and cheese	€ 13.00
<i>Soppressa Veneta (local salami), cured pork loin wrapped in salami, raw ham of Montagnana, seasoned Monte Veronese (local cheese)</i>	
Fresh burrata, cherry tomatoes, basil and extravergine olive oil	€ 10.00
Grilled octopus with homemade mayonnaise	€ 12.00

FIRST COURSE



Slightly spicy lingune with seafood	€ 17.00
Homemade orecchiette with cherry tomatoes, stracciatella and basil	€ 10.00
Homemade pappardelle with boar ragout	€ 12.00
Homemade fettuccine with local peas (<i>Verdone nano di Colognola</i>)	€ 10.00
Homemade bigoli with local lamb ragout	€ 12.00

SECOND COURSE



Slices of beef entrecote (grass-fed Angus) with salad and extravergine olive oil	€ 16.50
Grilled beef rib-eye steak (Grass-fed Angus)	€ 5.00 per hg (about 6/7 hg)
Local rabbit roasted with sausage	€ 16.50
Italian pork boneless flank cooked at low temperature and grilled, served with homemade green sauce	€ 14.00
Cheese selection of Lessinia	€ 15.00
Bass cooked at low temperature and then grilled	€ 17.00

SIDE DISH



One vegetable side or roast potatoes or French fries	€ 4.00
Tris of vegetables	€ 6.00
Grilled vegetables	€ 5.00



SERVICE

€ 2.50



DRINKS

Espresso		€ 1.20
Cappuccino		€ 1.50
Water 0.75 l		€ 2.50
Canned soft drinks		€ 3.50
Aperol / Campari Spritz		€ 4.00
Draft wine:	0.25 l	€ 4.50
	0.5 l	€ 6.00
	0.75 l	€ 10.00
Glass of wine:	Soave	€ 4.00
	Valpolicella	€ 4.00
	Valpolicella Superiore	€ 6.50
	Durello Charmat method	€ 4.50
	Durello Classic method (bottle-fermented)	€ 6.50
	Lugana	€ 4.50
Draft beer "Hirter"	0.2 l	€ 3.00
	0.4 l	€ 4.00
<u>Artisanal brewery Lesster:</u>		
Fosca	low fermentation brown ale, 0.5 l	€ 6.00



I DOLCI DELLA NOSTRA PASTICCIERA LISA

Tiramisù con scaglie di cioccolato	€ 6.00
Panna cotta alla vaniglia con cioccolato	€ 5.00
Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco	€ 5.00
Salame al cioccolato	€ 6.00
Torta sbriciolata con ricotta fresca della Lessinia, mandorle e amaretti	€ 6.00
Semifreddo al cocco e cioccolato fondente	€ 6.50
Coppa Crunchy	€ 8.50
Gelato al cioccolato, nocciola, fior di latte, con praline croccanti, granella di nocciole e panna montata	
Coppa Affogata	€ 5.00
Cioccolato fondente fuso, caffè espresso, una pallina di fior di latte	
Coppa Summer	€ 8.50
Gelato alla fragola, limone, frutti esotici, frutta fresca, panna montata SU RICHIESTA AGGIUNTA DI PASSOA (liquore ai frutti esotici)	
Calice di Recioto della Valpolicella Docg	€ 7.00
Calice di Recioto di Soave Docg	€ 7.00

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



OUR PASTRY CHEF LISA'S DESSERTS

Tiramisù with chocolate shavings	€ 6.00
Vanilla <i>panna cotta</i> (cream pudding) with chocolate	€ 5.00
Vanilla <i>panna cotta</i> (cream pudding) with wild berries	€ 5.00
Chocolate log	€ 6.00
Crumbled cake with fresh ricotta of Lessinia, almond and amaretti biscuits	€ 6.00
Coconut and dark chocolate parfait	€ 6.50
Crunchy Sundae	€ 8.50
Chocolate, hazelnut and milk flavoured ice-cream with crunchy pralines, hazelnut grain and whipped cream	
"Affogato" Sundae	€ 5.00
Melted dark chocolate, espresso coffee and a scoop of milk flavoured ice-cream	
Summer Sundae	€ 8.50
Strawberry, lemon and exotic fruit ice cream with fresh fruit and whipped cream ON REQUEST ADDITION OF PASSOA (exotic fruit liqueur)	
Glass of Recioto of Valpolicella Docg	€ 7.00
Glass of Recioto of Soave Docg	€ 7.00

Some of our products might be frozen or deep frozen
in order to guarantee their qualities.