

DALLA NOSTRA CUCINA

ABBINAMENTI SUGGERITI

SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALPOLICELLA 15
CON LA NOSTRA GIARDINIERA ALL'AGRO (suggerito per 2 pax)
Consigliamo: Conte Federico, Bonacosta

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA 15
CON GELATINA ARTIGIANALE DI CAMPOFIORIN (suggerito per 2 pax)
Consigliamo: Moxxé, Bell'Ovile

“PASTA E FASOI” 8
Consigliamo: Pian del Griso, Frescaripa

BIGOLI AL TORCHIO CON RAGÙ D'ANITRA ALLA VENETA 9
Consigliamo: Vign'Asmara, Toar

TORTELLI VERDI AGLI ASPARAGI E CACIOTTINA AFFUMICATA 10
Consigliamo: Possessioni Bianco, Rosa dei Masi

TAGLIATELLE CON RAGÙ BIANCO DI CORTE E TARTUFO NERO 10
Consigliamo: Campofiorin, Montepiazzo

RISOTTO MANTECATO AL COSTASERA 10
CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE (min. 2 pers.)
Consigliamo: Costasera, Grandarella

LUCCIO IN CONSERVA ALLA GARDESANA CON POLENTA BRUSTOLÀ 12
Consigliamo: Passo Blanco, Mas'Est

POLLASTRO IN “TECIA” CON PATATE, OLIVE E PEPERONI 13
Consigliamo: Passo Doble, Fojaneghe

FILETTO DI MAIALINO GLASSATO ALL'AMARONE E MIELE 14
Consigliamo: Brolo di Campofiorin, Grandarella

TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA 15
CON RUCOLA, “CROSTE” DI STRAVECCHIO E BALSAMICO
Consigliamo: Corbec, Riserva Costasera

GRIGLIATA DI CARNE ALLA CONTADINA (min. 2 pers.) 15
(pollo, luganega, costine, agnello e polenta)
Consigliamo: Costasera, Vaio Armaron

PATATE ARROSTITE AL ROSMARINO 4

VERDURE ALLA GRIGLIA 4

INSALATA MISTA 4

PER I PICCOLI OSPITI

MACCHERONCINI AL POMODORO/RAGÙ 5

DOLCI FATTI IN CASA

SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO (dolce conviviale)	6
IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	4
CREMOSO ALLO YOGURT CON FRAGOLE AL RECIOTO	4
PERA COTTA AL RECIOTO, ZALETTO DI POLENTA E GELATO ALLA CANNELLA	5
MILLEFOGLIE “AL MOMENTO” CON CHANTILLY ALLA VANIGLIA, FRUTTI DI BOSCO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO	5

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:

Reciotti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato

Grappe: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella

DRINKS

Acqua Naturale Panna	750 ml	3
Acqua Frizzante San Pellegrino	750 ml	3
Soft Drinks		3
Succhi di frutta		3

CAFFETTERIA

Caffè espresso Pellini Top	1,2
Decaffeinato	1,5
Orzo Tostato	1,5
Cappuccino	2

Utilizziamo prodotti a “chilometro zero” e biologici ogni qualvolta ci è possibile. Per esigenze di mercato o per rispettare la nuova normativa sanitaria sui prodotti ittici, alcuni articoli vengono conservati a -18°C. Nei nostri piatti si possono trovare tracce di allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011.

Vi preghiamo di comunicare prima dell'ordine eventuali intolleranze affinché prontamente possiamo trovare un'alternativa che possa soddisfare le Vostre esigenze. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio. Restiamo a disposizione per ogni particolare necessità.

