

DALLA NOSTRA CUCINA ABBINAMENTI SUGGERITI

SELEZIONE DI SALUMI DELLA VALPOLICELLA CON LA NOSTRA GIARDINIERA ALL'AGRO (suggerito per 2 pax) <i>Consigliamo: Conte Federico, Bonacosta</i>	14
SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA CON GELATINA ARTIGIANALE DI CAMPOFIORIN (suggerito per 2 pax) <i>Consigliamo: Moxxé, Bell'Ovile</i>	14
ZUPPA D'ORZO ALLA CONTADINA <i>Consigliamo: Pian del Griso, Frescaripa</i>	8
BIGOLI AL TORCHIO CON RAGÙ D'ANITRA ALLA VENETA <i>Consigliamo: Vign'Asmara, Toar</i>	9
GNOCCHETTI DI POLENTA CON PORCINI E RICOTTA AFFUMICATA <i>Consigliamo: Possessioni Bianco, Rosa dei Masi</i>	10
TORTELLI CON CUORE DI VERZA, CACIOTTINA DI MALGA E TASTASAL <i>Consigliamo: Campofiorin, Montepiazzo</i>	10
RISOTTO MANTECATO AL COSTASERA CON SCAGLIE DI MONTE VERONESE (min. 2 pers.) <i>Consigliamo: Costasera, Grandarella</i>	10
POLENTA E BACCALÀ <i>Consigliamo: Passo Blanco, Mas'Est</i>	12
POLLASTRO IN "TECIA" CON PATATE, POMODORINI E OLIVE NERE <i>Consigliamo: Passo Doble, Fojaneghe</i>	13
"PASTISADA DE CAVAL" CON POLENTA BIANCOPERLA "BRUSTOLÀ" <i>Consigliamo: Brolo di Campofiorin, Grandarella</i>	14
TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA CON RADICCHIO IN SAOR E GOCCE DI BALSAMICO <i>Consigliamo: Corbec, Riserva Costasera</i>	15
GUANCIALINO BRASATO AL VAIO ARMARON E MIELE CON CROSTOLI DI PATATE AL LATTE <i>Consigliamo: Costasera, Vaio Armaron</i>	16
PATATE ARROSTITE AL ROSMARINO	4
VERDURE ALLA GRIGLIA	4
INSALATA MISTA	4
 <i>PER I PICCOLI OSPITI</i>	
MACCHERONCINI AL POMODORO/RAGÙ	5

DOLCI FATTI IN CASA

SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO (dolce conviviale)	6
IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE	4
TORTA DELLE ROSE ALLA CONFETTURA DI CILIEGIE CON GELATO AL LATTE DELLA LESSINIA	4
DELIZIA DI SAN BIAGIO ALL'UVETTA CON MANDORLE CROCCANTI E CREMA AL CARTIZZE	5
MILLEFOGLIE "AL MOMENTO" CON CHANTILLY AL RECIOTO, FRUTTI DI BOSCO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO	5

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:

Reciotti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato

Grappa: 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.

