

## **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*

**BIGOLI CON VERDURE ARROSTITE E RICOTTA AFFUMICATA** 9  
*Consigliamo: Pian del Griso, Frescaripa*

**PARMIGIANA TRADIZIONALE DI MELANZANE** 9  
*Consigliamo: Vign'Asmara, Toar*

**TORTELLI AL LAVARELLO DEL GARDA AL POMODORO E BASILICO** 10  
*Consigliamo: Possessioni Bianco, Rosa dei Masi*

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

**RISOTTO ALL'AMARONE COSTASERA E MONTE VERONESE (min. 2 pers.)** 10  
*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*

**COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO** 15  
**CON TORTINO DI ZUCCHINE E MENTUCCIA**  
*Consigliamo: Corbec, Riserva Costasera*

**TAGLIATA DI BUFALA ALLA GRIGLIA** 15  
**CON RUCOLA, "CROSTE" DI STRAVECCHIO E BALSAMICO**  
*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**

**IL TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE** 4

**CREMOSO ALLO YOGURT**      **CON FRAGOLE AL RECIOTO**  
4

<b>CREMA BRUCIATA AL PISTACCHIO CON GELATO AL CAFFÈ</b>	<b>5</b>
<b>MILLEFOGLIE “AL MOMENTO” CON CHANTILLY ALLA VANIGLIA, FRUTTI DI BOSCO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO</b>	<b>5</b>
<b>SBRISOLONA DI RISO VIALONE NANO ALLA GRAPPA DI AMARONE (dolce conviviale)</b>	<b>10</b>

In abbinamento ai nostri dessert vi consigliamo:  
*Recioti: Angelorum, Casal dei Ronchi, Mezzanella Amandorlato*  
*Grappe: Grappa di Amarone, Grappa Mezzanella*

### **DRINKS**

<b>Acqua Naturale Panna</b>	<b>750 ml</b>	<b>3</b>
<b>Acqua Frizzante San Pellegrino</b>	<b>750 ml</b>	<b>3</b>
<b>Soft Drinks</b>		<b>3</b>
<b>Succhi di frutta</b>		<b>3</b>

### **CAFFETTERIA**

<b>Caffè espresso Pellini Top</b>	<b>1,2</b>
<b>Decaffeinato</b>	<b>1,5</b>
<b>Orzo Tostato</b>	<b>1,5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2</b>

*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.*

