

### Antipasti

Antipasto misto all'italiana con giardiniera "della Luisa"	7
Il nostro gnocco fritto con salumi del territorio	7
Crudo di Parma con Bufala Campana DOP	7
Polenta e renga della tradizione	7

### Primi Piatti

Bigoli fatti in casa con stracotto di manzo al Valpolicella	8
Tagliatelle fatte in casa con sugo di Lepre battuto al coltello	9
Tortelloni ripieni al radicchio rosso serviti con Monte Veronese DOP	8
Bigoli fatti in casa al sugo d'anatra	8
Pasta fresca al ragù di carne alla bolognese o al pomodoro	6

### Secondi Piatti

Bollito misto di carne con pearà cren e salsa verde ( <b>solo nei giorni festivi</b> )	13
Stracotto di manzo al Valpolicella con la polenta	11
Braciola nostrana di maiale alla Milanese	9
Carpaccio di Black Angus, cipolla rossa caramellata, rucola, reggiano e balsamico	9
Braciola nostrana di maiale ai ferri	8
Petto di pollo ai ferri marinato agli aromi	7,5
Granpiatto di verdure con melanzane, zucchine e peperoni grigliati , spinaci* all'olio EVO e cipolle in saor	8
Scaloppina cremosa sfumata al vino bianco con porcini	8

### Contorni

Patatine fritte* , Insalata mista o verde	4
Cipolle in saor fatte in casa, Contorni cotti del momento	4
Patate al forno ( <b>solo nei giorni festivi</b> )	4
Verdure grigliate	4

### Le Insalatone

<b>L'Italiana</b> insalata verde, pomodorini, ciliegine di mozzarella, origano, olive nere	7,5
<b>La Tonnata</b> insalata verde, carote, pomodorini, tonno, ciliegine di mozzarella	7,5
<b>La Borlotti</b> insalata verde, cappuccio, fagioli borlotti con cipolla rossa, carciofi , olive nere	7,5
<b>La Sfiziosa</b> insalata, radicchio, wurstel, carciofi, olive nere, ciliegine di mozz. pomodorini	8
<b>La Champignon</b> insalata verde, carote, pomodorini, ciliegine di mozzarella, grana a scaglie, funghi	8
<b>La Prosciutto</b> insalata verde, pomodorini, radicchio rosso, tonno, ciliegine di mozzarella, fette di prosciutto cotto	8

Coperto 2

## Bollicinne vol €

Frizzantino Cantiva Valpantena	11%	9
Cangrande Prosecco Cant. Valpantena	11,5%	12

## Bianchi

Soave Classico Ca' Rugate 0,375 lt.	12%	9
Garganega Veronese IGT Cant. Valpant.	13%	11
Custoza Torre del Falasco Cant. Valpant..	12,5%	11
Lugana Cà dei Frati	13%	18

## Rossi

Valpolicella Classico Bertani d.o.c. 0,375 lt.	12,5%	10
Valpolicella Classico Bertani d.o.c.	12,5%	18
Valpolicella Ripasso Falasco Cant. Valpant.	13%	16
Valpolicella Classico Falasco Cant. Valpant..	12,5%	11
Valpolicella Superiore Falasco Cant. Valpantena.	13,5%	12
Bardolino Cant. Valpantena d.o.c.	12,5%	9

## Da Dessert

Cangrande Moscato Cant. Valpantena	6,5%	12
Recioto Cant. Valpantena d.o.c.	13%	26
Passito Panteno Cant. Valpantena d.o.c.	13%	8

## Vini sfusi

Vino bianco o rosso veronese da tavola della  
**Cantina Valpantena** d'annata 11%vol

1 lt.	4,50
calice	1,00
½ lt.	2,80
¼ lt.	1,50

**Bianco frizzante** Glera delle Venezie "Montelvini" 11% vol

1 lt.	7,50
calice	1,50
½ lt.	4,50
¼ lt.	2,80

## I nostri Dolci

4,50

Vasetto di Panna cotta 

con salsa dolce a piacere tra cioccolato,  
caramello, fragola, frutti di bosco

Crema catalana 

Vasetto di tiramisù classico al caffè

Vasetto di tiramisù al pistacchio

Vasetto di tiramisù al Nutella

Sbriciolata all'espresso  
con crema al mascarpone

Sorbetto al limone 2,50 

Sorbetto al caffè 2,50 

Dalla pasticceria artigianale & dalla  
gelateria

Meringata 4,00

Tartufo bianco o Tartufo Nero 3,50



Leggi il Menù