

### Antipasti

Antipasto misto all'italiana con giardiniera "della Luisa"	7
Il nostro gnocco fritto con salumi del territorio	8
Polenta e funghi misto bosco	7
Baccalà alla vicentina con polenta	7

### Primi Piatti

Bigoli all'uovo con stracotto di manzo al Valpolicella o al sugo d'anatra	9
Tagliatelle all'uovo con sugo di Lepre battuto al coltello	9
Risotto con speck e zucca	9
Tortelloni ripieni al radicchio rosso serviti con Monte Veronese DOP	8
Pasta fresca al ragù di carne alla bolognese o al pomodoro	6

### Secondi Piatti

Tagliata di controfiletto con porcini e patate	16
Stracotto di manzo al Valpolicella con la polenta	11
Polenta e baccalà alla Vicentina	12
Cervo in salmì con polenta	11
Carpaccio di Black Angus, cipolla rossa caramellata, rucola, reggiano e balsamico	10
Bollito misto con pearà cren e salsa verde <b>(solo pranzo e cena festivi)</b>	13
Braciola nostrana di maiale ai ferri	8
Petto di pollo ai ferri marinato agli aromi	8
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	9

### Contorni

Patatine fritte* , Patate al forno (solo nei giorni festivi)	4,5
Insalata mista	4,5
Cipolle in saor fatte in casa , Contorni cotti del momento	4,5
Verdure grigliate	4,5

### 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
* = prodotti di provenienza surgelata	Coperto 2

## Bollicine

Frizzantino Cantiva Valpantena	€ 10
Cangrande Prosecco Cant. Valpantena	15

## Bianchi

Garganega Veronese IGT Cant. Valpant.	11
Custoza Torre del Falasco Cant. Valpant..	11
Lugana	12

## Rossi

Valpolicella Classico Bertani d.o.c.	24
Valpolicella Ripasso Falasco Cant. Valpant.	19
Valpolicella Classico Cant. Valpant.	11
Valpolicella Superiore Cant. Valpantena.	15
Bardolino Cant. Valpantena d.o.c.	10

## Da Dessert

Cangrande Moscato Cant. Valpantena	14
Recioto Cant. Valpantena d.o.c.	29
Passito Panteno Cant. Valpantena d.o.c.	14

## Vini sfusi

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

calice	1,20
¼ lt.	2,00
½ lt.	3,00
1 lt.	5,00

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

calice	1,50
½ lt.	6,50
¼ lt.	3,30
1 lt.	12,50

## Dolci\*

Vasetto di Panna cotta



con salsa dolce a piacere tra cioccolato,  
caramello, fragola, frutti di bosco 4,50

Crema catalana 4,50



Vasetto di tiramisù classico al caffè 5,50

Cheese-cake ai frutti di bosco 4,50

Torta di mele e uvetta 4,50

Sorbetto al limone 3,50



Dalla pasticceria artigianale & dalla  
gelateria

Meringata 4,50

Tartufo bianco o Tartufo Nero 4,50



Leggi il Menu