



*Si consiglia
l'acqua minerale aromatizzata
rinfrescante e dissetante
con sciroppo ai fiori di sambuco della casa
limone biologico amalfitano
e menta fresca*

*CARAFFA DA 1,4 LT
5,00*

Antipasti

Lardo di Patanegra con crostini

(Specie suina d'origine Iberica allevata a sole ghiande)

6,00

Bruschettine filanti di tosella "km 0" rosolata con tartufo nero dei Berici

8,50

Crudo di Parma con fiori di zucca fritti in pastella di birra

6,50

Involtini gratinati di asparagi all' asiago, bacon e polenta grigliata

6,50

Tagliere d'affettati misti con giardiniera casareccia allo zenzero

6,50

Caramelle di bresaola alla robiola con rucola e crumble di cereali

6,50

*Polpettine vegane fritte con salsa rosa allo yogurt di soia
e scaglie di grana di cocco*

6,00

*Code di mazzancolle al vapore fiammate al brandy con zucchine,
pomodorini e gocce di glassa al balsamico*

7,50

Ristorante

Primi

Bigoli spadellati al ragù d'anatra

9,50

Gnocchi di patate casarecci alla "Sorrentina"

(salsa di pomodoro al basilico e mozzarella filante)

8,50

Pasta al pomodoro o ragù

7,00

Secondi

Tagliata di picanha di manzo scottona alla rucola

14,00

Tagliata di picanha di manzo scottona al lardo colante

15,00

Arrosticini Abruzzesi d'agnello grigliati

9,50

Cotoletta di pollo della casa con patatine e salse

8,50

Straccetti di manzo spadellati alle erbe aromatiche e balsamico con polenta

9,50

Contorni

Patate steak-house fritte con salse

Zucchine spadellate ai pomodorini e basilico

Radicchio di campo al tegame

Crudi misti di stagione

3,50

...A FINE COTTURA I RISOTTI VERRANNO MANTECATI
CON UN PO' DI BURRO E GRANA (Q..B.)
E/O ALTRI LATTICINI (VEDI MENÙ)
SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE
DI SALA DI EVENTUALI
ALLERGIE ALIMENTARI O ALTRO...
GRAZIE



LA DEGUSTAZIONE DEI RISOTTI
RICHIEDE CHE I GUSTI SCELTI SIANO
UGUALI FRA TUTTI I COMPONENTI
DEL TAVOLO...GRAZIE

Risotti e Vini abbinati

DOC AL CALICE CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO AI RISOTTI 3,50

ALLA LIQUIRIZIA IN CAMICIA

Risotto con infuso ed estratto di liquirizia avvolto in prosciutto Parmacotto

INAMA VIN SOAVE CLASSICO

FIORI DI ZUCCA E ASIAGO

Fiori di zucca e Asiago dop in mantecatura

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

CILIEGE E ROBIOLA

Ciliege Marosticane denocciolate, marinate e robiola

VALPOLICELLA RIPASSO MANARA

SCAPECE

zucchine dorate in padella menta fresca e scamorza dolce in mantecatura

INAMA VIN SOAVE CLASSICO

ESTIVO

pomodori dolci Picadilly, basilico fresco abbondante e gocce di succo di limone

INAMA VIN SOAVE CLASSICO

VERDURE E SCAMORZA

verdure miste spadellate croccanti

INAMA VIN SOAVE CLASSICO

TARTUFATO

risotto con crema della casa di tartufo nero dei Berici e scagliette di ricotta fumée

VALPOLICELLA RIPASSO MANARA

BBQ

Verdure miste e salsiccia alla griglia a listarelle e salsa Barbecue

VALPOLICELLA RIPASSO MANARA

GORGONZOLA SPECK E RUCOLA

Speck tirolese, gorgonzola dolce e rucola fresca

VALPOLICELLA RIPASSO MANARA

RISO MISTO CROCCANTE SPADELLATO

risi bolliti: Parboiled, integrale e nero di Venere, spadellati con prosciutti e verdure miste

VALPOLICELLA RIPASSO MANARA

PICCANTINO ALLA NDUJA E MELANZANE

Nduja Calabrese piccante, melanzane dorate, sugo di pomodoro al basilico e ricotta affumicata

VALPOLICELLA RIPASSO MANARA

TONNATO

Mousse di tonna al naturale con capperi e cubetti di tacchino affumicato

SCAIA BIANCO TENUTA SANTANTONIO

PERSICO DATTERINI E MAGGIORANA

polpa di pesce persico saltata al brandy, pomodori datterini e maggiorana fresca tritata

INAMA VIN SOAVE CLASSICO

Prezzi Risotti

1 scelta di risotto	8,50 a persona
2 scelte di risotti	10.50
3 scelte di risotti	12.50
4 scelte di risotti	14.50
5 scelte di risotti	16.50
6 scelte di risotti	18.50
7 scelte di risotti	20.50
8 scelte di risotti	23.50
9 scelte di risotti	26.50
10 scelte di risotti	30.00

Bevande

Acqua minerale gas e nat ½ lt	2.00
Acqua minerale gas e nat 1 lt	3.00
Acqua min Aromatizzata 1,4 lt	5.00
Coca-cola Fanta The 33 cl	2.70

Vini in Caraffa

GAMBELLARA FRIZZANTE
SOAVE BIANCO FERMO
RABOSELLO ROSÉ FRIZZANTE
CABERNET SUPERIORE DEI BERICI

Caraffa 1 lt	8.50
Caraffa ½ lt	4.50
Caraffa ¼ lt	3.00

Caffè e Liquori

Espresso	1.20
Decaffeinato, Orzo, e Americano	1.50
Caffè Corretto e Cappuccino	1.70
Thé e Tisane	2.80
Amari e Liquori	3.00
Distillati, Grappe e Whisky	3.50
LAGAVOLIN 16	6.50
Coperto 2,70	Servizio dolce 0,50



Dolci e Dessert

Crema catalana caramellata allo zucchero di canna (gluten free)

4,50

Tortino di cioccolato dal cuore morbido con purea di fragole e panna montata

4,50

Tiramisù tradizionale in monoporzione (uova pastorizzate)

4,50

Semifreddo alle mandorle con salsa calda di cioccolato al malto

4,50

Meringata della casa ai lamponi sciroppati (gluten free)

4,50

Monoporzione di cheese-cake con glassa calda di ciliege

4,50

Ananas fresca scaloppata al naturale o al Grand Marnier

4,00 - 4,50

Gelato Tartufo bianco affogato o guarnito

4,50

Sorbetto al limone (gluten free)

2,70

(montato al momento, minimo per 2 persone)



Vini da Dolce

Recioto frizzante Gambellara Metodo Classico Vignato

20.00

Moscato Spumante d'Asti Costa Bricco

16.00

Dindarello Maculan Moscato Fermo

25.00

Grecale Moscato Passito delle Sicilie

18.00

"Millesimato 5" Prosecco Valdobbiadene etra dry

17.00

Vino passito al calice

3.00

Bollicine

Prosecco Superiore Fratelli Bortolin *20.00*

Millesimato "5" prosecco Valdobbiadene *18.00*

Durello dei Lessini Dal Maso *17.00*

Col Vetoraz Valdobbiadene Millesimato *22.00*

Foss Marai Brut Rosé *23.00*

Trento Doc Ferrari Brut Medodo Classico *25.00*

Trento Doc Ferrari Perlé Metodo Classico *38.00*



Vini Bianchi

<i>Scaia Bianco Tenuta Sant'Antonio</i>	<i>19.00</i>
<i>Lugana Le Morette</i>	<i>22.00</i>
<i>Gewurztraminer Martini & Shon</i>	<i>20.00</i>
<i>Cà Fischele Gambellara Classico Dal Maso</i>	<i>18.00</i>
<i>Sauvignon Le Fostine Piovene Porto Godi</i>	<i>18.00</i>
<i>Soave Inama Vigneti Foscario</i>	<i>20.00</i>
<i>Vespaiolo di Breganze Maculan</i>	<i>20.00</i>

Vini Rossi

<i>Monte Belvedere Cabernet Barique Dal Maso</i>	<i>2.00</i>
<i>Tai Rosso Dal Maso</i>	<i>19.00</i>
<i>Brentino Breganze Maculan</i>	<i>20.00</i>
<i>Mastino Sangiovese Superiore Riserva Le Rocche</i>	<i>20.00</i>
<i>Lambrusco Terre Verdiane Ceci Emiliano</i>	<i>17.00</i>
<i>Valpolicella Ripasso Le Morette Manara</i>	<i>20.00</i>
<i>Amarone Classico Zenato</i>	<i>45.00</i>
<i>Scaia Rosso Corvina Tenuta Sant 'Antonio</i>	<i>20.00</i>
<i>Polveriera Piovene Porto Godi</i>	<i>19.00</i>
<i>Primitivo Del Salento Uve Appassite Masso Antico</i>	<i>18.00</i>
<i>Merlot Prima Prima Pietra appassimento leggero</i>	<i>20.00</i>

Birre

"BIRRONE" birre Artigianali km 0 da mezzo Lt

SS46

Bionda hell stile bavarese, bassa luppolatura, morbida, beverina per tutti i gusti

6,50

Punto G

Rossa bock beverina, maltosa morbida, amabile e poco gassata

6,50

Maranella

Senza glutine, ambrata, alta fermentazione di mais maranello, morbida

6,50

Heaven

Blanche stile belga ad alta fermentazione, beverecia e dissetante

6,50

Classiche piccole da 0,33 Lt

Warsteiner Pilsener Bionda 3,50

Grinbergen Blonde 3,80

Veltins Pilsener Bionda 3,70

Moretti la Rossa Bock 3,80

La Choufee Bionda 4,50

Menabrea Ambrata 3,80

Classiche da mezzo Lt

Franziscaner Waissbier 5,00

Pedavena La Speciale 5,50

Ichnusa non Filtrata 5,50