

*Si consiglia l'acqua minerale naturale
aromatica, dissetante e rinfrescante
con sciroppo ai fiori di sambuco,
limone amalfitano e menta fresca*

*Caraffa da 1,4 lt
6,50*



Lardo di Patanegra con crostini

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

7,00

Millefoglie calda con fonduta ai porcini e asiago dop

7,00

Crudo di Parma con frittelle di zucca

7,00

Bruschettine di tommino filante con scaglie di tartufo nero nostrano rosolato

8,50

Soppressa del fattore con polentina, funghi e scaglie di asiago stravecchio

7,50

Tris d'affettati con giardiniera dolce casareccia allo zenzero

7,50

Arancini mediterranei di quinoa con salsa guacamole e pecorino di cocco

(VEGAN)

6,50

Code di gamberoni sgusciati fiammate al brandy con zucchine croccanti e pomodorini confit

8,50

Ristorante

Primi

Bigoli spadellati al ragù d'anatra

10,50

Gnocchi di patate alla "Sorrentina"

(salsa di pomodoro al basilico e mozzarella filante)

9,00

Gnocchi o Bigoli al pomodoro o ragù

8,00

Secondi

Tagliata di controfiletto di scottona alla rucola

16,00

Tagliata di cotrofiletto di scottona al lardo colante

17,50

Tagliata di cotrofiletto di scottona al tartufo nero rosolato

20,50

Arrosticini Abruzzesi d'agnello grigliati

12,00

Cotoletta di pollo della casa con patatine e salse

9,50

Straccetti di controfiletto con guarnizione di stagione e polenta

10,00

Contorni

Patate fritte rustiche con salse classiche

4,50

Zucchine spadellate ai pomodorini e basilico

Cicoria radicchio di campo al tegame

Crudi misti di stagione

4,00

PER LA DEGUSTAZIONE DEI RISOTTI SI RICHIEDE CHE I GUSTI SCELTI SIANO
UGUALI FRA I COMPONENTI DELLA TAVOLATA, GRAZIE

Risotti e Vini abbinati

Doc al calice in abbinamento ai risotti 3.80

BACCHE DI GOJI IN CAMICIA

Risotto al pesto di bacche di goji, in camicia di prosciutto di tacchino affumicato

MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

MELOGRANO E MORLACCO

Succo e chicchi di melograno e formaggio morlacco del Grappa in mantecatura

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

ZUCCA ROSMARINO E PECORINO

Zucca mantovana brasata, rosmarino fresco tritato e scagliette di pecorino romano

MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

PORCINI

Classico risotto con porcini dell'Altopiano trifolati

SOAVE DOC TIRAPELLE

RADICCHIO E GORGONZOLA

Radicchio di treviso precoce e gorgonzola dolce in mantecatura

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

VERDURE E PESTO DI RUCOLA

Verdure miste spadellate croccanti e scamorza affumicata

MULLER THURGAU VILLA PICCOLA

TARTUFATO

Risotto con crema della casa di tartufo nero nostrano e scagliette di ricotta fumeé

ASANTE VALPOLICELLA CLASSICO BARRICATO

GOLOSO

Cubetti di speck, peperoni spadellati e asiago dop in mantecatura

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

CARBONARA AI CHIODINI

Funghi chiodini trifolati, bacon croccante e salsa carbonara (tuorli pastorizzati)

ASANTE VALPOLICELLA CLASSICO BARRICATO

SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia cotta e sgrassata e friarielli ripassati in tegame alla napoletana

ASANTE VALPOLICELLA CLASSICO BARRICATO

MEXICAN STYLE CHIKEN & RICE

Risotto con ragù di pollo alle spezie messicane e jalapenos con formaggio cheddar in mantecatura

PRIMITIVO MASSO ANTICO UVE LEGGERMENTE APPASSITE

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Moscardini in umido alle verdure con pomodoro, olive e capperi

SOAVE DOC TIRAPELLE

VICENTINA

Risotto con tradizionale merluzzo e baccalà alla vicentina

SOAVE DOC TIRAPELLE

Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie alimentari o altro

Prezzi Risotti

1 scelta di risotto	a persona 9.00
2 scelte di risotti	12.00
3 scelte di risotti	14.50
4 scelte di risotti	17.00
5 scelte di risotti	19.50
6 scelte di risotti	22.00
7 scelte di risotti	24.50
8 scelte di risotti	27.00
9 scelte di risotti	29.50
10 scelte di risotti	32.00

Bevande

Acqua minerale gas e nat ½ lt	2.50
Acqua minerale gas e nat 1 lt	3.50
Acqua min Aromatizzata 1,4 lt	6.50
Coca-cola Fanta Thè 33 cl	3.50

Vini in Caraffa

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

Caraffa 1 lt	10.00
Caraffa ½ lt	5.50
Caraffa ¼ lt	3.00

Caffè e Liquori

Espresso	1.30
Decaffeinato, Orzo, e Americano	1.60
Caffè Corretto e Cappuccino	2.00
Thé e Tisane	3.00
Amari e Liquori	3.00
Distillati, Grappe e Whisky	3.50
Whisky Torbati	6.50
Coperto 2,70	Servizio dolce 0,50

Dolci e Dessert

Crema catalana caramellata allo zucchero di canna (gluten free)

5.00

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

5.00

Tiramisù tradizionale in monoporzione (uova pastorizzate)

5.00

Semifreddo alle mandorle con salsa calda di cioccolato al malto

5.00

Meringata della casa ai lamponi sciroppati (gluten free)

5.00

Monoporzione di Cheese-Cake con glassa calda alle ciliege

5.00

Ananas "by air" scaloppata, al naturale o al Grand Marnier

4.00 / 5.50

Gelato Tartufo bianco affogato o guarnito

5.00

Sorbetto al limone (gluten free)

2.80

(montato al momento, minimo per due persone)

*In caso di necessità alcuni ingredienti freschi potranno essere sostituiti da ingredienti sur/congelati
Si prega di avvertire il personale di sala di eventuali allergie alimentari o altro*

