

Dolci

Panna cotta all'amarena con scaglie di cioccolato fondente	€ 4.00
Mousse al pompelmo rosa *	€ 4.00
Meringata del pastore con ricotta di capra e frutti di bosco	€ 4.00
Tiramisù della casa con croccante di amaretto	€ 4.00
Zaletti della chef e recioto	€ 5.00

Coperto € 1.00 a persona

I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche indicate nel quaderno degli allergeni sempre consultabile richiedendolo al personale di sala ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Un luogo
dove il **cibo**
è **cultura,**
tradizione,
socialità!

Il cibo è **tradizione, legame con il territorio, è identità.** Sapori e profumi che **narrano una storia e una cultura.** Anzi: storie diverse e culture differenti, frutto di incroci, di **scambi e contaminazioni.**

E ancora il **cibo è lavoro, economia, sviluppo.** Dietro al nostro cibo c'è la rete dei produttori locali, che abbiamo scelto di **sostenere e valorizzare,** guardando a loro come a dei partner e non semplici fornitori.

Il **cibo è relazione e socialità.** È famiglia e comunità, che si riunisce **intorno a una tavola, si incontra, si racconta e fa festa.** E condivide il frutto delle mani e del lavoro di uomini e donne che hanno prima seminato, raccolto, sapientemente cucinato per noi.





Il cibo è diritto, salute, sostenibilità e chiede dunque anche il **rispetto di una scelta.** La nostra scelta, precisa e irrinunciabile, per quest'osteria è di **qualità e prossimità** nella selezione degli ingredienti dei piatti e dei vini, di promozione di un **consumo consapevole e responsabile, di lotta allo spreco ed eticità.**

Ecco, per noi il cibo è tutto ciò. E proprio per questo, intorno al cibo e alla nostra osteria – spontaneamente – è nato anche un più ampio **progetto sociale e culturale, di servizio al territorio e alla comunità.**







www.lacoopera1945.it





È un progetto di  **azalea**
cooperativa sociale

Antipasti



	Polenta e salame	€ 4.00
	Pomodoro ripieno di tonno verdure e maionese	€ 4.00
	Muffin di verdure su acqua di pomodoro e blu di capra	€ 5.00
 	Couscous di cavolfiore con verdure spadellate e maionese allo zenzero	€ 5.00
	Mozzarella in purgatorio (mozzarella di bufala affogata nella salsa di pomodoro)	€ 6.00

Primi

 	Pasta e fagioli tiepida con maltagliati e crostino	€ 6.50
	Parmigiana di melanzane	€ 7.00
 	Insalata di cereali del giorno	€ 8.00
	Bigoli con l'anara	€ 10.00
	Tortelli di zucca con blu di capra e mandorle tostate *	€ 10.00





 VEGETARIANO  VEGANO
  VEGETARIANO SU RICHIESTA VEGANO

Secondi

	La nostra caprese di bufala	€ 9.00
	Tagliere di formaggi con giardiniera della casa	€ 10.00
	Tartare di cavallo olio e sale con scaglie di Monte veronese	€ 12.00
	Tonno di gallina grisa su frisella integrale	€ 13.00
	Tagliata di manzo della Lessinia sul ferro	€ 14.00
	Bogoni con polenta brustolà	€ 15.00

Contorni

	Cotti misti di stagione	€ 3.00
	Insalatina mista	€ 3.00
	Patate al forno	€ 3.00

 VEGETARIANO  VEGANO
  VEGETARIANO SU RICHIESTA VEGANO