

Antipasti

☞ Insalatina di cappuccio, mele e zenzero	€ 3.50
Polenta e salame	€ 4.00
☞ Polenta e Monte veronese	€ 4.00
☞ Tortino di zucchine e Monte veronese	€ 5.00
Roastbeef di cavallo con rucola e ponk	€ 6.00
Lavarello in saor	€ 6.00

Primi

☞/☞/☞ Linguine al pomodoro fresco, basilico e stracciatella in uscita	€ 7.00
<i>Linguine biologiche di grano duro italiano</i> • Cooperativa agricola biologica IRIS, Cavaltone (Cr)	
Fettuccine con ragù di cortile	€ 8.00
☞ Bigoli al pesto di rucola e mandorle, pomodorini confit e ricotta affumicata	€ 8.00
☞ Parmigiana di melanzane	€ 8.00
Bigoli con la renga	€ 8.00

Secondi

☞/☞/☞ Crocchette di ceci, patate e sesamo al profumo di curry, servite con salsa allo yogurt	€ 10.00
Hamburger della casa	€ 12.00
<i>Pane fatto in casa, 160 gr di Scottona della Lessinia, Monte veronese, cicoria ripassata.</i> <i>Servito con salsa ai peperoni e patate saltate.</i>	
Moscardini con polenta	€ 12.00
La cotoletta	€ 12.00
Tagliata di manzo al ferro	€ 14.00
<i>Scottona della Lessinia</i>	

Taglieri

☞ Selezione di formaggi con mostarda	€ 10.00
Tagliere di salumi con focaccia	€ 10.00

Salumi e formaggi dei taglieri provengono da:

- Vigneto dei salumi, Arbizzano (Vr)
- Malga Faggioli 1140, Erbezzo (Vr)
- Malga Vazzo, Vello Veronese (Vr) - laboratorio di produzione di caciotte e Monte veronese della filiera Inclusione della cooperativa sociale Azalea

Contorni

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

Dolci

Crostata con pesca della nonna	€ 4.00
Torta pere e cioccolato	€ 5.00
Panna cotta al mojito	€ 5.00
Tiramisù	€ 5.00

Acqua naturale o frizzante	€ 1.00
	<i>1/4 l</i> <i>1/2 l</i> <i>1 l</i>
Rosso Verona IGT "Terre di Gnirega"	€ 3.00 € 6.00 € 10.00
Garganega IGT "Dama del Rovere"	€ 3.00 € 6.00 € 10.00

☞ vegetariano ☞/☞ vegano ☞/☞/☞ vegetariano, su richiesta vegano

Coperto € 1.50

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.