

## Taglieri

🍴 Selezione di formaggi con mostarda € 10.00

Selezione di salumi con focaccia  
e giardiniera della casa € 14.00

Salumi e formaggi dei taglieri provengono da:

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

## Antipasti

Polenta e salame € 5.00

🍴 Polenta e Monte veronese € 5.00

🍴 Tortino di pane con radicchio rosso  
e Monte veronese € 5.00

🍴🍴 Carpaccio di zucca violina € 5.00

## Primi

🍴 Risotto al radicchio rosso e ricotta affumicata  
della Lessinia € 8.00

Bigoli con la renga € 8.00

Pasticcio al ragù bianco di vitello e zafferano\* € 9.00

🍴🍴 Linguine integrali broccoli e semi di sesamo € 9.00

Linguine di semola integrale biologica, varietà di grano Cappelli  
• Cooperativa agricola biologica IRIS, Cavaltone (Cr)

🍴 Bigoli al pesto di cavolo nero, mandorle  
e ponk di capra € 10.00

## Secondi

🍴🍴🍴 Crocchette di ceci e patate al profumo di curry,  
con sesamo e salsa allo yogurt € 10.00

Pastisada de caval con polenta € 12.00

Faraona lardellata ripiena alle prugne\* € 14.00

Lesso (manzo, lingua, cotechino) e pearà € 15.00

## Contorni

Cotti misti di stagione € 3.00

Insalatina mista € 3.00

Patate al forno € 3.00

## Dolci

Sbrisolona della casa € 4.00

Crostata di mele e cannella € 5.00

Tiramisù € 5.00

---

Acqua naturale o frizzante € 1.00

Rosso Verona IGT "Terre di Gnirega" € 3.00 1/4 l € 6.00 1/2 l € 10.00

Garganega IGT "Dama del Rovere" € 3.00 € 6.00 € 10.00

---

🍴 vegetariano 🍴🍴 vegano 🍴🍴🍴 vegetariano, su richiesta vegano

Coperto € 1.50

  [lacoopera1945arbizzano](https://www.instagram.com/lacoopera1945arbizzano)

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.