

🍴 Selezione di formaggi della Lessinia
con miele Millefiori e mostarda di mele € 14.00

Selezione di salumi con focaccia € 14.00
• *Vigneto dei salumi, Arbizzano (Vr)*

Antipasti

🍴 Tortino di pane con cicoria e Monte veronese € 5.00

🍴🍴 Insalatina di cappuccio rosso, mele e zenzero € 5.00

🍴🍴 Carpaccio di zucca con pinoli tostati e riduzione
di aceto balsamico € 5.00

Polenta, Monte veronese e soppressa € 7.00

Cotevino con patate € 7.00

Cotechino affinato nel vino
• *Vigneto dei salumi, Arbizzano (Vr)*

Primi

Tortellini di Valeggio in brodo € 9.00

Risotto del giorno (minimo 2 persone) € 9.00

🍴 Bigoli al pesto di radicchio e nocciole, pomodorini
confit e ponk di capra € 9.00

Bigoli all'anatra € 9.00

🍴🍴 Spaghetti alla chitarra del Mancini con carciofi e
pancetta € 9.00

Spaghetti di semola di grano duro
• *Pastificio agricolo Mancini, Monte San Pietrangeli (Fm)*

🍴 Tortelli di zucca fatti in casa con burro di malga
e pepe nero di Sarawak € 10.00

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

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.

Secondi

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

🍴🍴 Galletto* con le patate € 13.00

Tagliata di picanha al ferro € 15.00

Scottona
• *Malga Vazzo, Velo Veronese (Vr)*

Lesso con la pearà € 16.00

Brasato di manzo al vino € 16.00

Contorni

Cotti misti di stagione € 4.00

Insalatina mista € 4.00

Patate al forno € 4.00

Dolci

Zuppa inglese € 5.00

Tiramisù del cuoco € 5.00

Tortino caldo al cioccolato € 5.00

Torta di ricotta con composta fatta in casa di
prugne e zenzero € 5.00

Acqua naturale o frizzante 1 litro € 1.50

Coperto € 1.50

LA
COOPERA
1945

Un'osteria
di comunità
in Valpolicella.

Nella tradizionale
osteria, riaperta a
maggio 2019, il
progetto ristorativo
e quello sociale si
fondono, dando vita a
un luogo che si
presta naturalmente,
grazie al contesto
inclusivo, caldo e
aperto al territorio,
a progettare
inserimenti
lavorativi di persone
con svantaggio.

Pausa pranzo
con menù fisso
(8-12 euro):
lun-ven 11-15

Menù alla carta:
ven - sab 18-00
sab - dom 11-16

Birrificcio

Mastro Matto piccola € 2.50

Mastro Matto media € 5.00

Mastromatto

Galassie e dintorni

Personale di Giorgio Olivieri (1937 - 2017).

In esposizione fino a novembre 2021.

Giorgio Olivieri nasce e lavora tutta la vita a Verona,
sviluppando la propria ricerca nell'ambito della pittura non
oggettiva e partecipando a mostre ed esposizioni in Italia e
all'estero.

Azalea Home, design e inclusione sociale

Azalea Home è un progetto sociale e di design che produce colorate
lampade con filati di cotone e oggetti di ceramica spesso scelti come
bomboniere solidali per matrimoni, battesimi e altre cerimonie.
Gli artigiani e le artigiane di Azalea Home fanno parte di una filiera
che li coinvolge attivamente in un processo produttivo e di assunzione
di responsabilità.