

In questa 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 e aperto al territorio, a progettare inserimenti lavorativi di persone con svantaggio.

Pausa pranzo con menù fisso: lunedì - venerdì 11-15 | Menù alla carta: venerdì - sabato 18-00 + sabato - domenica 11-16

Salumi&formaggi

Selezione di salumi e formaggi dell'osteria con miele e mostarda (.1.7).....	€ 20.00 (x 2)
• <i>Vigneto dei salumi, Arbizzano (Vr)</i>	€ 40.00 (x 4)

Antipasti

 Tortino di pane con cicoria e Monte veronese(.7.12)..... € 8.00

 Pioppini, polenta e Monte veronese (.7.12)..... € 8.00

Millefoglie di patate con salsiccia
e Monte veronese (1.3.7)..... € 9.00


Culaccia del Vigneto dei Salumi con caciotta
di Malga Vazzo(.1.7.12)..... € 10.00

• *Vigneto dei salumi, Arbizzano (Vr)*


• *Malga Vazzo, Velo Veronese (Vr)*

Primi

Bigoli alla renga (.1.3.4.9.12)..... € 10.00



 Bigoli al pesto di cavolo nero e nocciole, con
pomodorini confit e Monte veronese vecchio(.1.3.7.8.12)..... € 10.00




Pappardelle fatte in casa al ragù d'anatra(.1.3.7.8.12)..... € 11.00

 Gnocchi cimbri con basilico e ricotta affumicata(1.2.7.12)..... € 11.00

Coperto € 2.00

 vegetariano



  vegano

   vegetariano, su richiesta vegano

ALLERGENI.1 Glutine; .2 Crostacei e derivati; .3 Uova e derivati; .4 Pesce e derivati; .5 Arachidi e derivati; .6 Soia e derivati; .7 Latte e derivati; .8 Frutta a guscio e derivati; .9 Sedano e derivati; .10 Senape e derivati; .11 Semi di sesamo e derivati; .12 Anidride solforosa; .13 Lupini e derivati; .14 Molluschi e derivati.

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 maionese vegana(.1.6.7.11.12)..... € 13.00

Costine di maiale laccate con senape, miele
e patate al forno(.10)..... € 16.00

Galletto con patate(.7.12)..... € 16.00

Guancetta di maialino al garganega(.1.7.12)..... € 16.00

Tagliata di picanha al ferro con patata
al cartoccio all'aglio nero(.7)..... € 18.00
• *Malga Vazzo, Velo Veronese (Vr)*

Contorni

Cotti misti di stagione (.7)..... € 4.00

Patate al forno(.7)..... € 4.00

Insalatina mista..... € 4.00

Dolci

Sbrisolona(.1.3.7.8)..... € 5.00

Tortino di mele e cannella(.1.3.7.8)..... € 6.00

Tiramisù del cuoco(.1.3.7.8)..... € 6.00

Ganache pere e cioccolato(.1.3.7.8)..... € 6.00

Acqua naturale o frizzante 1 litro € 2.00

Bibite (Coca Cola, Fanta) € 2.50

Birra Messina 33 cl € 3.00

Birra Ichnusa non filtrata 50 cl € 4.50