

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)
• Vigneto dei salumi, Arbizzano (Vr)	€ 40.00 (x 4)

Antipasti

Tortino di pane con spinaci e Monte veronese  (.1.7.12).....	€ 8.00
Asparago bianco lardellato (.1.7).....	€ 10.00
Baccalà mantecato con chips di polenta e cetrioli (.7.12).....	€ 10.00
Culaccia del Vigneto dei Salumi con caciotta al tartufo di Malga Vazzo (.1.7.12).....	€ 10.00
• Vigneto dei salumi, Arbizzano (Vr)	
• Malga Vazzo, Velo Veronese (Vr)	



Primi

Bigoli al pesto di rucola e mandorle, con pomodorini confit e Monte rosa vecchio  (.1.3.7.8.12).....	€ 10.00
Risotto del giorno (1.3.7.12).....	€ 10.00
Pappardelle fatte in casa al ragù di coniglio (.1.3.7.9.12).....	€ 11.00
Lasagna al forno al sugo d'anatra (1.3.7.12).....	€ 11.00

Coperto € 2.00

 vegetariano  vegano

Secondi

Crocchette di ceci e patate al profumo di curry, con sesamo   (.1.6.7.11.12).....	€ 13.00
Galletto con patate (gr. 600) (.7.12).....	€ 16.00
Coniglio ripieno al tastal (.7.12).....	€ 17.00
Tagliata di picanha al ferro con patate al forno (.7).....	€ 18.00
• Malga Vazzo, Velo Veronese (Vr)	

Contorni

Cotti misti di stagione (.7).....	€ 4.00
Insalatina mista.....	€ 4.00
Patate al forno con la buccia, servite con maionese fatta in casa (.7).....	€ 5.00

Dolci

Sbrisolona (.1.3.7.8).....	€ 5.00
Millefoglie alle fragole (.1.3.7.8).....	€ 6.00
Tiramisù del cuoco (.1.3.7.8).....	€ 6.00
Torta di ricotta con composta di pere (.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 Mastro Matto artigianale 33 cl	€ 3.00
Grappe	€ 3.00
Amari	€ 3.50

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.