

LA COOPERA 1945

Un'osteria di comunità in Valpolicella.....

  [lacoopera1945arbizzano](#)

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 MOSTARDA E FOCACCIA DELLA CASA **1 7 9 12**

20 (X2)
40 (X4)

ANTIPASTI

TORTINO DI PANE CON ZUCCHINE E TALEGGIO 1 3 7	9
CULACCIA DEL VIGNETO CON FORMAGGIO VINOTTELLO	9
COUS COUS DI CAVOLFIORE CON VERDURE E MAIONESE VEGANA 7 12	10
NIDO DI POLENTA CON FUNGHI CARDONCELLI, FONDUTA DI FORMAGGIO E VINAPPESO 1 3 7 12	10

PRIMI

LINGUINE DEL MANCINI AL PESTO DI RADICCHIO E NOCCIOLE, CON POMODORINI CONFIT E MONTE VECCHIO 1 3 7	12
PAPPARDELLE CON RAGÙ DI ANATRA 1 3 7 8	12
GNOCCHI CIMBRI CON TARTUFO DELLA LESSINIA 1 14	12
BIGOLI DELL'OSTERIA CON GUANCIALE DEL VIGNETO, CIPOLLA E POMODORO 1 3 9 12	12

SECONDI

CROCCHETTE DI CECI E PATATE AL PROFUMO DI CURRY E SESAMO 1 7 11	15
PETTO DI FARAONA CON RIPIENO DI PRUGNE E PANCETTA 3 12	17
COSTINE GLASSATE AL FORNO 7 10	17
TAGLIATA DI PICANHA AL FERRO CON PATATE AL FORNO 7	18

CONTORNI

COTTI MISTI DI STAGIONE 7	5
INSALATA MISTA	5
PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA E MAIONESE DELLA CASA 7	5

DOLCI

PAVLOVA CON FRUTTA DI STAGIONE	6
TORTINO DI MELE 1 3 7 8	6
TIRAMISU DEL CUOCO 1 3 7 8	6
TORTA DELLA NONNA CON COMPOSTA DI FICHI E AMARETTI 1 3 7 8	6

ACQUA, BIBITE, CAFFÈ, AMARI...

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 1 LITRO	2
BIBITE (COCA COLA, FANTA)	2.5
CAFFÈ	1.2
GRAPPE E AMARI CLASSICI	3.5
GRAPPE E AMARI SPECIALI	4.5
COPERTO	2.5

ALLERGENI

1 GLUTINE	2 CROSTACEI	3 UOVA	4 PESCE
5 ARACHIDI	6 SOIA	7 LATTOSIO	8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO	10 SENAPE	11 SEMI DI SESAMO	12 ANIDRIDE SOLFOROSA
13 LUPINI	14 MOLLUSCHI		