

## Un'osteria di comunità in Valpolicella

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 11-14

**Menù alla carta:** venerdì - sabato 18-00 + sabato - domenica 11-15

## SALUMI&amp;FORMAGGI

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELL'OSTERIA** 20 (X2)  
**CON GIARDINIERA E FOCACCIA DELLA CASA** 1.7.9.12. 40 (X4)

## ANTIPASTI

**ROASTBEEF CON COMPOSTA DI MIRTILLI E CHIPS DI GRANA** 7.12. 10  
**TORTINO DI PANE CON CATALOGNA E GORGONZOLA** 1.7.12. 10  
**NIDO DI AGRETTI CON CREMA DI RICOTTA AL LIMONE E UOVO POCHÈ** 1.3.7.12. 10  
**ASPARAGO BIANCO PANCETTATO, CIPOLLA CROCCANTE**  
**E POLVERE DI SPINACINO** 7.12. 10

## PRIMI

**ORECCHIETTE AI BROCCOLI, ACCIUGA E PRIMOSALE DI CAPRA** 1.7.8. 12  
**BIGOLI AL RAGÙ D'ASINO** 1.3.7.8.9. 12  
**LINGUINE DEL MANCINI AL PESTO DI RUCOLA** 1.7.8. 12  
**BIGOLI DELL'OSTERIA CON GUANCIALE DEL VIGNETO, CIPOLLA E POMODORO** 1.7. 12

## SECONDI

**GUANCETTA DI MAIALINO AL GARGANEGA CON POLENTA** 1.7.9.12. 15  
**CROCCHETTE DI CECI E PATATE, CURRY, SESAMO E SALSALLO YOGURT** 1.7.11.12. 15  
**GALLETTO 500 GR CON PATATE AL FORNO E MAIONESE DELLA CASA** 3.6.7.12. 17  
**TAGLIATA DI PICANHA AL FERRO CON PATATE E SALSALLO YOGURT** 7.12. 18

## CONTORNI

**COTTI MISTI DI STAGIONE** 7. 4  
**INSALATA MISTA** 4  
**PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA E MAIONESE DELLA CASA** 3.7.12. 4

## ACQUA, BIBITE, CAFFÈ, AMARI...

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 1 LITRO 2  
 BIBITE (COCA COLA, FANTA) 3  
 CAFFÈ 1.3  
 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

## DOLCI

€ 6

### PAVLOVA

Meringa fatta in casa, panna e frutta fresca

7.

### TORTINO DI MELE

Tortino al forno con mele, cannella speziate all'anice

1.3.7.8.

### TIRAMISÙ DEL CUOCO

Mascarpone, frolla fatta in casa al caffè e cacao amaro in polvere

1.3.7.8.

### SBRISOLONA

1.3.7.8.

## 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