

## 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 11-14.30

**Menù alla carta:** giovedì - venerdì 19-00 + sabato 11-15 e 19-00 + domenica 11-15

## ANTIPASTI

<b>RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO PANCETTATO</b> 12.	8
<b>ARINCIA DI MAIALE AFFINATA AGLI AGRUMI CON CACIOTTA DI CAPRA</b> 7.12	8
<b>INVOLTINO DI PASTA FILLO CON CARCIOFI E PATATE</b> 1.3.7.	10
<b>SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELL'OSTERIA</b>	20 (X2)
<b>CON GIARDINIERA E FOCACCIA DELLA CASA</b> 1.7.9.12.	40 (X4)

## PRIMI

<b>LINGUINE DEL MANCINI CON SARDE DI LAGO, LIMONE E PEPERONCINO</b> 1.2.4.8.12.14.	12
<b>BIGOLI DELL'OSTERIA CON GUANCIALE, POMODORO E PECORINO</b> 1.3.7.12.	12
<b>ORECCHIETTE CON BROCCOLI, PEPERONCINO E OLIO ALL'AGLIO</b> 1.3.12.	13
<b>TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI CORTILE</b> 1.3.7.9.12.	13

## SECONDI

<b>CROCCHETTE DI CECI E PATATE, CURRY E SESAMO</b> 1.11.	15
<b>VITELLO IN UMIDO CON FINFERLI, PORCINI E POLENTA</b> 9.10.12.	17
<b>GALLETTO 500 GR CON PATATE AL FORNO E MAIONESE DELLA CASA</b> 3.6.7.12.	17
<b>TAGLIATA DI CONTROFILETTO AL FERRO CON PATATE E SALSA TZATZIKI</b> 7.12.	19

## CONTORNI

<b>COTTI MISTI DI STAGIONE</b>	5
<b>INSALATA MISTA</b>	5
<b>PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA E MAIONESE DELLA CASA</b> 3.7.12.	5

## 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 FATTI IN CASA

€ 6

### PANNA COTTA CON COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

Panna, frutti di bosco

1.3.7.8.

### TIRAMISÙ

Crema mascarpone, savoiardi

1.3.7.8

### SBRISOLONA AL PROFUMO DI GRAPPA

1.3.7.8.12.

### PAVLOVA CON FRAGOLE E CREMA ALLA RICOTTA

Panna, ricotta, fragole fresche

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