

Menu

ANTIPASTI

- Tagliere di salumi con giardiniera fatta in casa 10€
- Tagliere di formaggi locali con mostarda fatta in casa 8€
- Carne salata della Lessinia con scaglie di Monte Vecchio e valeriana al lampone 9€
- Trota salmonata affumicata su crostone di pane nero con burro alla salvia 10€
- Bruschette con pomodoro fresco e olive 7€
- Polenta frita con baccalà mantecato 9€

PRIMI PIATTI

- Cocchinele della Costa degli Ulivi 10€
(pasta corta fatta in casa con pomodoro, salsiccia e olive)
- Fusilloni con melanzane arrosto, ricotta salata e salsa di pomodoro 12€
- Tagliolini di grano duro con tartufo nero 16€
- Pappardelle fatte in casa con il ragù della nonna 12€
- Risotto al Recioto con composta di pere (min. 2 pax) 14€

SECONDI PIATTI

- Costata di Garronese Veneta alla griglia (circa 500g) con patate al forno 26€
- Costolette di Agnello con riduzione al miele e cipollotto brasato 22€
- Battuta di manzo (150 g) con capperi, olivelle, maionese alle erbe e crostone di pane nero 20€
- Filetto di tonno scottato con salsa di agrumi e zenzero e cipolle caramellate 22€
- Parmigiana di melanzane 14€

CONTORNI

- Patate al forno 5€
- Ratatouille di verdure 6€
- Verdure alla griglia 6€
- Insalatina mista 4€

DESSERT

- Tiramisù 6€
- Mousse al cioccolato fondente, crumble alle nocciole e salsa ai lamponi 7€
- Cheesecake con salsa al frutto della passione 7€
- Sbrisolona con bicchiere di Recioto 8€
- Sorbetto al recioto 4€

* Alcuni piatti possono contenere dei prodotti congelati o surgelati all'origine
Chiedere al cameriere per gli allergeni