

ANTIPASTI

- Tagliere con affettati e formaggi, mostarde e focaccia € 16,00
Tris di polentina grigliata: gorgonzola, lardo e funghi nostrani € 9,00
Carpaccio di carne salà con rucola e grana € 9,00

PRIMI PIATTI

- Bigoli con ragout di cinghiale € 12,00
Fettuccine al burro fuso e tartufo € 12,00
Fettuccine con pesto di aglio orsino € 11,00
Garganelli al ragout d'anatra € 12,00
Lasagne al forno con verdure € 11,00

SECONDI PIATTI

- Stufato di cinghiale con polenta e funghi € 17,00
Capriolo in umido con polenta e funghi € 17,00
Tagliata di bavetta di manzo con rucola e grana e contorno € 17,00
Tagliata di tacchino con radicchio e Monte Veronese € 12,00
Mozzarella di bufala con prosciutto crudo e dadinata di pomodorini cirio e olive taggiasche € 11,00

CONTORNI € 3,50

- Patate lesse, saltate o fritte ~ Radicchio saltato ~ Melanzane e zucchine grigliate ~
Insalata mista

DOLCI FATTI IN CASA € 3,50

Strudel pere e cioccolato

Tortino al cioccolato

Tiramisù

Pannacotta con caramello, frutti di bosco o cioccolato

Tartufo bianco o nero; Profiteroles bianco o nero

PIZZE

Margherita: pomodoro, mozzarella € 5,00

Marinara: pomodoro, capperi, acciughe € 6,00

Napoli: pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe € 7,00

Prosciutto e funghi: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi € 7,00

Salamino: pomodoro, mozzarella, salamino € 6,00

Wurstel: pomodoro, mozzarella, wurstel € 6,00

Tonno e cipolla: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 7,00

Calzone: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta € 8,00

Quattro stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi € 7,50

Capricciosa: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche
€ 8,50

Quattro formaggi: pomodoro, mozzarella, philadelphia, ricotta, gorgonzola, grana
€ 9,00

Vegetariana: pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane grigliate, zucchine
grigliate, pomodorini cirio € 9,00

Cactus: pomodoro, mozzarella, salamino piccante, salsiccia, fagioli, cipolla € 9,00

Girasole: pomodoro, mozzarella, salamino piccante, salsiccia, acciughe, capperi,
gorgonzola, cipolla € 10,00

Tulipano: pomodoro, mozzarella, radicchio, philadelphia, grana, prosciutto crudo,
glassa di aceto balsamico €9,50

Peonia: pomodoro, mozzarella, porcini, brie, speck €9,00

Giglio: pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, carne salà, monte veronese €9,50

Rosa: pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia, funghi misto bosco €9,00

Primula: pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, ricotta, pomodorini cirio €8,00

Mughetto: pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, pancetta stufata €9,00

Lavanda: pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana, aglio €7,00

Violetta: pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, basilico €10,00

Flower: pomodoro, mozzarella, funghi freschi, tartufo umbro, grana a scaglie e
12,00

Betulla: mozzarella, patate, pancetta arrotolata, rosmarino €8,00

Tiglio: mozzarella, porcini, salsiccia, monte veronese €8,00

Edera: mozzarella, radicchio, funghi misto bosco, salamino piccante €8,00

BEVANDE

Acqua naturale o gasata 0,75l €2,20

Acqua naturale o gasata 0,50l €1,00

I VINI

Vino alla spina bianco frizzante "più fizz", vino rosso "Farina", vino "Raboso Rosato"

1/4 l €4,00 ~ 1/2 l €6,00 ~ 1 l €10,00

calice al tavolo €2,50

VINI BIANCHI

Lugana Santa Cristina € 25,00

Custoza Cavalchina € 25,00

Prosecco Millesimato Dry valdobbiadene € 20,00

VINI ROSSI

valpolicella Classico Allegrini € 20,00

valpolicella Le Salette € 22,00

valpolicella Ripasso I Progni Le Salette € 34,00

Campofiorin Masì € 36,00

LE BIRRE

Birra alla spina "Schweiger"

Piccola 0,2 l € 2,50

Grande 0,4 l

€ 4,50

Coperto € 2,00

Si prega di mantenere 1 metro di distanza l'uno dall'altro e di indossare la mascherina se non siete seduti a tavolo.

All'interno del locale e sul tavolo è a vostra disposizione il gel igienizzante per le mani. Il conto verrà portato esclusivamente al tavolo onde evitare assembramenti

Si avvisa la gentile clientela che i nostri prodotti sono naturali e non contengono glutammato. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in origine. Nei nostri prodotti possono trovarsi allergeni, il libro degli alimenti è consultabile alla cassa. In caso di allergie siete pregati di comunicarlo al personale di sala.

Grazie