

Me
nu
ver
no

Antipasti

GNOCCO FRITTO ○ ●	12
Prosciutto di Parma DOP e burrata pugliese.	
POLPO 🐟 ➡	12
In tegame, sedano rapa, radicchio tardivo, patata americana e semi di zucca.	
TARTARE E CARCIOFO ● ●	12
Carciofo alla Giudia, battuta di manzo al coltello già condita, Pecorino Romano DOP e prezzemolo.	

Primi piatti

GNOCCHETTI ○ 🐟 ●	14
di patate, cimette di rapa, burrata pugliese, acciughe del cantabrico e pane concio al carbone vegetale.	
RAVIOLI ○ ● 🐟 ● ●	14
Broccoletto di Custoza, ricotta fresca, carpaccio di gamberi argentini e mandorle salate.	
TAGLIATELLE ○ ●	14
artigianali, tartufo nero stagionale.	
RISOTTO ● ➡ ■	14
Vialone nano ai tre pomodori, limone, polvere di capperi, asiago d'Alleva DOP e basilico.	

PER I PIÙ PICCOLI:

MACCHERONCINI ○ ● ● ➡ ■	8
Pasta fresca al pomodoro o al ragù.	
COTOLETTA ○ ●	12
di pollo con contorno.	

COPERTO	2
Pane fatto in casa e olio extra vergine di oliva biologico Meles Meles	

Secondi piatti

COSTATA 500G 26
Di Scottona della Lessinia e patate arrosto.

COTOLETTA ○ ● ● 25
Costoletta di vitello alla milanese con osso, salsa remoulade e patate arrosto.

BRASATO ○ ► 25
di agnello alla birra, patate arrosto e verdure di stagione.

RANA PESCATRICE ● ● ► 25
alla cacciatora, guanciale, cipolla, pomodoro, rosmarino e spinaci al burro.

PULLED BEEF ○ ● ● 24
Pane artigianale alla zucca, manzo cotto nel forno a legna, salsa smokeloud, cavolo rosso marinato, lattuga, patate fritte e chips di topinambur.

CONTORNI 5

INSALATONE ● ● ● ● ● ● 14
Chiedi al nostro staff le proposte del giorno.

BOWL ● ● ● ● ● ● 14

BASE:

- riso basmati
- riso nero integrale

VERDURA:

- fagiolini edamame
- avocado
- pomodorini
- spinacino fresco
- mandorle
- carote grattugiate
- cipolla rossa agrodolce
- cappuccio rosso agrodolce
- semi di sesamo o girasole
- mais

PROTEINA:

- salmone scottato
- pollo ai ferri
- gamberi grigliati
- uovo strapazzato
- ceci

SALSE:

- salsa rosa
- salsa soia
- salsa agrodolce
- Philadelphia
- salsa Teriyaki

C'è sempre spazio

PER I DOLCI

della casa che sono preparati quotidianamente.

6

Pizze classiche

SCHIACCIATA ○	4
Olio evo, rosmarino.	
MARINARA ○	5
Pomodoro pelato in salsa, aglio, origano.	
MARGHERITA ○ ●	7
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, basilico.	
BUFALA ○ ●	10
Pomodoro pelato in salsa, mozzarella di Bufala Campana DOP in uscita, basilico.	
PROSCIUTTO E FUNGHI ○ ●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon.	
TONNO E CIPOLLA ○ ●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, filetti di tonno in olio EVO, cipolle rosse di Tropea.	
CRUDO E GORGONZOLA ○ ●	11
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, Gorgonzola DOP al cucchiaino, prosciutto di Parma DOP.	
4 FORMAGGI ○ ● ●	11
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, Gorgonzola DOP al cucchiaino, formaggio cremoso, formaggio Brie, Grana Padano.	
SALAMINO ○ ●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, salamino piccante dello Schioppo.	
WÜRSTEL ○ ●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, würstel artigianali.	
ORTO IN VALPO ○ ●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, carpaccio di zucca, broccolo di Custoza, radicchio tardivo	

AGGIUNTE

possono variare dai 0,50 € ai 2,50 €

Pizze stagionali

CAPRICCIOSA ○ ●	12
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi spadellati, capperi, olive taggiasche, funghi champignon, origano.	
BURRATA ○ ●	14
Pomodoro pelato in salsa, burrata pugliese, pomodorini datterino confit, prosciutto di Parma DOP, origano, basilico.	
ROMANA ○ ●	14
Pomodoro pelato in salsa, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, origano.	
CALVETTI ○ ● ●	14
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, prosciutto cotto, ricotta fresca, Grana Padano DOP, pepe nero.	
CARCIOFI ○ ● ● ●	14
Fiordilatte, carciofi freschi spadellati, bresaola di manzo, maionese alla nocciola e Asiago d'allevato vecchio.	
ZUCCA ○ ●	14
Fiordilatte, carpaccio di zucca guancialetto della Lessinia, burrata pugliese, cipolla rossa caramellata e sciroppo d'acero.	
CIME DI RAPA ○ ● ●	14
Fiordilatte, cimette di rapa, tastasal mantovano formaggio brie, mandorle affumicate e salate.	
RADICCHIO ○ ●	14
Pomodoro pelato in salsa, mozzarella di bufala campana DOP, radicchio tardivo, speck alto Adige e scaglie di grana Padano.	
BROCCOLETTO ○ ●	14
Fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP broccoletto di Custoza, prosciutto cotto e tartufo nero stagionale.	
CACCIATORA ○ ● ▶	14
Fiordilatte, funghi champignon, salsa cacciatora, tastasal mantovano, salaminio piccante dello schioppo, polvere di capperi e basilico.	

Birre alla spina



BIONDA FILTRATA

Birra export morbida, di color giallo oro intenso, dal gusto abboccato e rotondo, con raffinate note di malto.

GRADO: 5,3% Vol.

Piccola
3,5
Media
5,5



BIONDA NON FILTRATA

Creata secondo la tradizione augustana. Bionda giallo oro carico, naturalmente torbida, schiuma bianca, intensa e persistente.

GRADO: 5,4% Vol.

Piccola
3,5
Media
5,5



GRUFF PALE ALE

Birra Artigianale non pastorizzata e non filtrata con intenso aroma di luppolo dalle note agrumate e resinose. Amara ma gradevole, con gli stessi richiami aromatici.

GRADO: 5,4 %Vol.

Piccola
3,5
Media
5,5



FUTURA BOCK

Birra di bassa fermentazione. Di color rosso vivo, stupisce per la pulizia e l'equilibrio delle sue note maltate, che si sposano ai sentori di frutta rossa.

GRADO: 6,3% Vol.

Bicchiere
5

Bevande

Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Fanta	
Sprite	
Tè pesca/limone	3,5
Lemonsoda	
Chinotto	
Acqua Tonica	
Acqua 0,75	2
Acqua 0,5	1

Caffè

Caffè Espresso	1,2
Caffè Deca	1,3
Caffè d'Orzo	1,4
Caffè al Ginseng	1,6
Caffè Corretto	1,6

Amari

Chiedi al nostro personale che amari disponibili ci sono!	3
---	----------

I nostri vini

Bianchi fermi			Rossi		
					
LUGANA Ottella	22	3,5	VALPOLICELLA CLASSICO Allegrini	19	3
LUGANA Tenuta Roveglia	22	3,5	VALPOLICELLA SUPERIORE Allegrini	22	3,5
CUSTOZA Cavalchina	15	2,5	VALPOLICELLA RIPASSO Allegrini	25	4
SOAVE Cà Rugate	22	3,5	PALAZZO DELLA TORRE Allegrini	28	
GEWURZTRAMINER Josef Weger	22	3,5	VALPOLICELLA CLASSICO Le Ragose	19	3
LIGHEA Donna Fugata	22	3,5	VALPOLICELLA RIPASSO Le Ragose	25	4
PASSI PERDUTI Donna Fugata	22	3,5	AMARONE DELLA VALPOLICELLA Le Ragose	70	
SUL VULCANO BIANCO Donna Fugata	26	4	CABERNET SAUVIGNON Le Ragose	25	4
Bianchi mossi			Il rosato		
PROSECCO DOC Oasi "La Brussa"	22	3,5	CHIARETTO RIVA DEL GARDA CLASSICO Tenuta Roveglia	22	3,5
FRANCIACORTA Cà del Bosco	45				
TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO Maso Fiorini	30	4,5			
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO Revì	42		Dulcis in fundo		
			PASSITO DINDARELLO 0,375L Maculan	18	
			RECIOTO Le Ragose	30	

Allergeni

○ 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE:

grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio 1;
- b) maltodestrine a base di grano 1;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

● 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

● 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

● 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

● 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

▲ 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

- a) olio e grasso di soia raffinato 1;
- b) tocoferoli misti naturali (e 306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

● 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

● 8 FRUTTA A GUSCIO:

mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardi umoccidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) k.koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci macadamia o noci del queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

▶ 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

● 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

● 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

■ 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di so₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

✱ 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

✱ 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

La tecnica di abbattimento e surgelazione non viene usata solo per la conservazione, ma come parte di un percorso di ricerca sulle lavorazioni: permette di prevenire la proliferazione batterica, mantenere intatte le proprietà nutrizionali e garantire una qualità finale superiore.

Per il libro ingredienti completo, rivolgersi al personale di sala.