

# Antipasti

## SALUMERIA NOSTRANA E PRODOTTI TIPICI FATTI IN CASA

**TAGLIERE ALL'ITALIANA:** LONZINO IBERICO ALLE ERBETTE, COPPA AFFINATA ALLE VINACCE DELLA VALPOLICELLA, BRESAOLA AL LIME E ZENZERO, PANCETTA AL FIENO E CAMOMILLA, SALAME CLASSICO - GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, POMODORINI SEMI SECCHI, MELANZANE SOTTO OLIO, RICOTTA AL CEDRO, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO  
PER DUE PERSONE 28€ (1-7-8-12)

**SALUMERIA DI MARE:**  
**DEGUSTAZIONE DI MORTADELLE DI MARE:** MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI - MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI - OLIVE AFFUMICATE AL MELO, ASPARAGI DI MARE, POMODORINI SEMI SECCHI, CROSTONI DI PANE, LISCA DI PESCE AL NERO DI SEPPIA, PANE CARASAU AL ROSMARINO  
18€ (1-4-8)

*dall'orto* HUMMUS DI CAROTE, CURCUMA E CECI, VERDURE DI STAGIONE, POMODORINI SEMI SECCHI, CROSTONI DI PANE, PANE CARASAU AL ROSMARINO 11€ (1-11-9)

FLAN DI ZUCCA E FONDATA DI MONTE VERONESE CON PAN BRIOCHES TOSTATO 7€ (1-7-3)

BRUSCHETTINE DI PANE DI CAMPO CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO 12 € (1-7)

*carne* SOFFICE PIZZOTTA IN PADELLA AI CEREALI E CON LUNGA LIEVITAZIONE, SERVITA CON BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHI 12 € (1-7-8)

TARTARE DI MANZO CON POMODORINI SECCHI, OLIVE, CAPPERI, FINOCCHI E BURRATA 15 € (7)

VITELLO TONNATO 14€ (3-4)

*pesce* **ALICI CANTABRICHE GOLD CODESA,** OLIVE AFFUMICATE, POMODORINI SEMI SECCHI, BURRATA, PAN BRIOCHE TOSTATO 15€ (1-4-7) - ALICI CANTABRICHE PESCATE NELLE NOTTI DI PRIMAVERA, LA QUALITÀ CHE HA RESO LA CANTABRIA FAMOSA IN TUTTO IL MONDO

**DUETTO DI MARE E LAGO:** SPADA MARINATO ALLA BARBABIETOLA, TROTA AFFUMICATA ED ASPARAGI DI MARE SU PANE CARASAU AL ROSMARINO 15€ (1-4)

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, BURRATA E SALSA DI POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO, CHIPS AL NERO DI SEPPIA 18€ (1-7-14)

SAUTEES DI COZZE AL POMODORO CON CROSTONE DI PANE FATTO IN CASA 15€ (1-14)

*fritture* CALAMARI E ALGHE FRITTE, LIME, CARBONE DI OLIVE TAGGIASCHE 16€ (1-4-5)

CROCHETTE E FRITTURE MISTE 12€ (1-3-5)

PER I NOSTRI FRITTI, USIAMO SOLO OLIO DI ARACHIDI CHE NON SUPERA MAI I 180° C. LE NOSTRE FRITTURE NON SONO SOLO PIÙ LEGGERE E SALUTARI, MA IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE, RISPETTO ALL'USO DELL'OLIO DI PALMA, È NOTEVOLMENTE RIDOTTO.

PESCE ABBATTUTO SECONDO LE VIGENTI NORMATIVE HACCP

# Primi

## dall'orto

BIGOLO DI PASTA FRESCA AL POMODORO DI CORBARA, BASILICO E PECORINO 11€ (1-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA CREMA DI PORCINI  
E SCAGLIE DI FORMAGGIO AFFINATO ALL'AMARONE 15€ (1-3-7)

SCIALATIELLI FATTI IN CASA, PROVOLA E MELANZANE 15€ (1-3-7)

## pesce

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL CACIO E PEPE AFFUMICATO, TARTARE DI GAMBERI ROSSI  
DI MAZARA DEL VALLO, SCORZA DI LIME FRESCO 17€ (1-3-7-2)

CALAMARATA DI GRANI VENETI AL RAGU DI POLIPO, 'NDUJA, OLIVE E POMODORINI 16€ (1-3-4)

BIGOLI DI PASTA FRESCA AL RAGU DI LAGO, TIMO E POMODORINI 16€ (1-3-7)

SCIALATIELLI FATTI IN CASA ALLO SCOGLIO\* 17€ (1-2-3-7-14)

BIGOLI DI PASTA FRESCA ALLA CARBONARA DI TROTA AFFUMICATA IN CASA AL MELO 16€ (1-3-4)

GNOCCHI DI PATATE, BURRO DI MALGA, ALICI E ZEST DI LIMONE 15€ (1-3-4-7)

## carne

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA ALLA GENOVESE DI MANZO, PECORINO 13€ (1-3-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA BOLOGNESE 'COME UNA VOLTA' CON RICOTTA AL CEDRO  
13€ (1-3-7)

CLASSICA LASAGNA DI MANZO 'A MODO NOSTRO' 13€ (1-3-7)

*La pasta fresca*  
FATTA IN CASA TUTTI I GIORNI  
CON FARINE DI GRANI ANTICHI  
DAL MOLINO BERTOLINI  
DI CAPRINO VERONESE



## Insalatone

**GRECA:** INSALATA VERDE, POMODORINI, VERDURE GRIGLiate, FETA E OLIVE, PIADINA CALDA,  
DRESSING AL BALSAMICO E MIELE 10€ (1-7)

**MEDITERRANEA:** HUMMUS DI CAROTA E CURCUMA, MISTICANZA, CECI, CIPOLLE DI TROPEA,  
RICOTTA SALATA, OLIVE, QUINOA, POMODORINI FRESCHI, CETRIOLI FRESCHI, PIADINA CALDA,  
DRESSING AL BALSAMICO E MIELE 13€ (1-7-9-11)

*Dressing al balsamico e miele*

OLIO DI OLIVA, MIELE, ACETO BALSAMICO, SALE E PEPE

## Secondi Vegano e Vegetariani

BISTECCA DI CAVOLO AL LUGANA, CREMA DI ZUCCA, INSALATA RICCIA 12€ *vegano*

**I BAMBINI  
MANGIANO *Gratis***  
MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA (1-3-6)  
AL POMODORO E BASILICO ~~6€~~

**WURSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE\***  
~~7,50€~~ (1-5-8)

LA PROMOZIONE SI APPLICA SOLO AD UN BAMBINO (MASSIMO 8 ANNI)  
PER TAVOLO. COPERTO E BEVANDE NON SONO INCLUSE NELLA GRATUITITA'.  
CONSUMAZIONE MINIMA DEL ACCOMPAGNATORE 20 EURO.  
UN PIATTO GRATIS PER BAMBINO. NON CUMULABILE CON ALTRE  
PROMOZIONI.

## Secondi di Carne

PLUMA IBERICA SU LETTO DI ERBETTE SALTATI,  
FORMAGGIO AFFINATO AL VINO E CHIPS DI BARBABIETOLA 22€ (1-5-7)

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, SCAGLIE DI MONTE VERONESE 25€ (7)

FIorentINA, SCOTTONA ITALIANA  
1,3 KG, 1,4 KG 6,50 €/HG

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA  
SERVITE CON LA NOSTRA SALSA BARBEQUE AL TE NERO 16€

GRAN COTOLETTA DI MAIALE (500 GR) CON RUCOLA E POMODORINI 18€ (1-3-5)

GALLETTO ALLA GRIGLIA (600GR)  
16€



## Contorni

PATATE FRITTE\* 5,50€ (1-5-8)

PATATE NOVELLE AL ROSMARINO 6€

POLENTA FRITTA SERVITA CON SALSA MARINARA 6€ (1-5-7-8)

INSALATINA DI FINOCCHI, OLIVE TAGGIASCHE ED ARANCIA 7€

ERBETTE DI CAMPO SALTATE 6€ (7)

INSALATA MISTA, DRESSING AL TIMO 5€

## Secondi di Pesce

ORATA ALLA PIASTRA CON ZEST DI LIMONE,  
ED ERBETTE DEL NOSTRO ORTO 20€ (7)

FRITTO DI MARE: CALAMARI, GAMBERI, TRIGLIA\*,  
VERDURE PASTELLATE,  
CETRIOLI SOTTACETO FRITTI  
E ALGHE PASTELLATE  
22€ (1-2-4-5)

FILETTO DI TROTA IN CROSTA DI MANDORLE  
SERVITO SU ERBETTE DI CAMPO E SALSA AIOLI 14,50€ (4-5-8)

POLIPO ROSTICCIATO\*, CREMA DI PATATE AFFUMICATE  
IN CASA, PEPE AFFUMICATO AL MELO,  
CARBONE DI OLIVE, PAPRIKA DOLCE 21€ (4-7)

TATAKI DI TONNO PINNE GIALLE,  
ERBETTE DI CAMPO, MAYONNAISE AL WASABI 21€ (3-4-8)

FISH & CHIPS\*:  
CON MAYONNAISE AL WASABI 16€ (1-4-5-7)