



MENU'

ANTIPASTI

❖ SELEZIONE DI SALUMI DELLA LESSINIA CON GIARDINIERA	12,00
❖ FLAN DI ZUCCHINE CON FONDUTA DI MONTE VERONESE	8,00
❖ FUNGHI PORCINI POLENTA FRITTA E GORGONZOLA	9,00
❖ OVETTI DEL CONTADINO ALL'OCCHIO DI BUE SU FONDUTA DI MONTE VERONESE E TARTUFO NERO SCORZONE	9,00
❖ PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO 24 MESI E SCAGLIE DI GRANA	12,00
❖ PESCE SPADA MARINATO AL PEPE ROSA	12,00

PRIMI

❖ PACCHERI " DELLE PALAZZOLE " POMODORO, PECORINO E BASILICO	9,00
❖ PENNE ALL'ARRABBIATA	9,00
❖ MACCHERONCINI SALSICCIA E FUNGHI	10,00
❖ BIGOLI CON SUGO D'ANATRA	10,00
❖ FETTUCCINE AL RAGU' DI CINGHIALE	9,00
❖ TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	10,00
❖ GNOCCHI DI PATATE CON FONDUTA DI GORGONZOLA E SCAGLIE DI MANDORLE	10,00
❖ RISOTTO AL SAPORE DI LAGO (MINIMO X 2 PERSONE)	12,00
❖ RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE (MINIMO X 2 PERSONE)	12,00
❖ RISOTTO CON ZUCCA E TASTASAL (MINIMO 2 PERSONE)	12,00

SECONDI

❖ BACCALA' MANTECATO CON POLENTA ARROSTITA	20,00
❖ FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA DOLCE	14,00
❖ TRIPPE ALLA PARMIGIANA	12,00
❖ GUANCIALE DI MANZO BRASATO ALL'AMARONE	12,00
❖ MEDAGLIONI DI MAIALINO AGLI AGRUMI	12,00
❖ TAGLIATA DI SCOTTONA CON SALE GROSSO AFFUMICATO	18,00
❖ FILETTO DI MANZO AL RIPASSO E MIRTILLI	20,00
❖ COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	18,00
❖ SCOTTADITO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA	20,00

CONTORNI

- ❖ VERDURE ALLA GRIGLIA DI STAGIONE 5.00
- ❖ PATATE AL FORNO CON ROSMARINO 5.00

DOLCI DELLA TRATTORIA

- ❖ SORBETTO 3,00
- ❖ SBRISOLONA CON GRAPPA 4,00
- ❖ CREMA CATALANA 4,00
- ❖ PANNA COTTA CON MIRTILLI 4,00
- ❖ TORTA DI MELE 5,00
- ❖ TIRAMISU' 5,00

PANE E COPERTO 2.00

DELIZIAMO I NOSTRI OSPITI CON I PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

PORTANDO AVANTI LE TRADIZIONI DEL VENETO

PREPARIAMO TUTTO A MANO A PARTIRE DALLA PASTA FRESCA

IL NOSTRO MENU' RISPETTA IL SUSSEGUIRSI DELLE STAGIONI

IN CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI, AVVISARE ANTICIPATAMENTE IL PERSONALE DI SALA