

ANTIPASTI *Starter*

Taglieri di salumi e formaggi con giardiniera | 15,00 piccolo *small* - 27,00 grande *big*
Selection of cold cuts and cheese with pickles



Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera e bottiglia di Lambrusco | 35,00
Selection of cold cuts and cheese with pickles and a bottle of "Lambrusco" wine



Carne salà con olio buono, Grana Padano e rucola | 15,00
Local raw beef with Italian oil, Grana Padano cheese and rucola



Polenta, funghi porcini e Grana Padano croccante | 11,00
Polenta, porcini mushrooms and crunchy Grana Padano cheese



Piatto del contadino con soppressa e polenta brustolà | 13,00
Farmer's dish with soppressa and roasted polenta



Piatto della Locanda con Crudo Riserva | 18,00
"Piatto della Locanda" with Crudo Riserva raw ham



Roast-beef con olio buono e limone | 13,00
Roast-Beef with Italian oil and lemon



LA CIOPPA *The “Cioppa”* | 15,50

Cioppa Leggera (disponibile da maggio a settembre)

Salsa di pomodori, fior di latte vaccino, ciliegine di bufala, rucola e crudo di Parma gran riserva

Light “Cioppa” (available from may to september)

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, mozzarella di bufala balls, rucola salad and Crudo di Parma Gran Riserva raw ham



Cioppa Rustica

Fior di latte vaccino, Monte Veronese fresco, cipolla a coltello, olio all'aglio, grana grattugiato e pancetta arrotolata

Rustic “Cioppa”

“Fior di latte” mozzarella cheese, soft Monte Veronese cheese, onion, garlic-flavoured oil, Grana Padano cheese and rolled bacon



Cioppa Trentina

Salsa di pomodori, fior di latte vaccino, porcini grigliati e carne salà

“Cioppa Trentina”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, grilled mushrooms and local raw beef



Cioppa Capponata

Salsa di pomodori, fior di latte vaccino, capponata di verdure, cipolla a coltello, grana

“Cioppa Capponata”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, vegetable caponata, onion, Grana Padano cheese



Si produce a partire da un impasto di farina di grano tenero, acqua e lievito, lasciati lievitare per diverse ore, fino a quando il volume non raddoppia. Dopo la cottura si presenta all'esterno croccante e dorata, mentre all'interno custodisce una mollica compatta ideale per gli intingoli della cucina veneta.

The “cioppa” is a dough consisting of soft wheat flour, water and yeast, which is left to rise for several hours until it doubles its volume. Once cooked it becomes golden and crunchy on the outside, while soft and dense on the inside - which is perfect for typical local sauces and gravies.

Non si possono effettuare variazioni alle cioppe eccetto per problemi di allergeni o intolleranze

It is not possible to make variations, except for allergies and intolerances

PRIMI PIATTI *First courses*

Zuppa di ceci neri e funghi porcini | 13,00

Black chickpea and mushroom soup



Bigoli con salsiccia, radicchio e Monte Veronese | 10,00

Local "bigoli" pasta with sausage, chicory and Monte Veronese cheese



Sedani con ragù di Corte | 12,00

Short-cut pasta with meat sauce



Canederli di spinaci e crema al gorgonzola | 10,00

Spinach dumplings with blue cheese sauce



Tortellini di Valeggio con burro e salvia | 13,00

Local stuffed pasta with butter and sage



Tortellini di Valeggio in brodo | 13,00

Local stuffed pasta with broth



Gnocchi di malga | 8,50

Gnocchi "di malga" with Grana Padano cheese and butter



Tagliatelle al pesto di rucola e limone | 12,00

Long-cut pasta with rucola pesto and lemon



SECONDI PIATTI *Second courses*

Tagliata di angus con rucola e noci caramellate al pepe | 19,50
Cut of Angus meat with rucola and pepper-flavoured caramelized nuts



Tagliata di pollo veneto con insalata e salsa al limone | 13,00
Cut of local chicken meat with salad and lemon sauce



Costine di maiale al forno con patate arrosto | 14,00
Roast pork ribs with potatoes

Stinco al forno con patate arrosto | 14,00
Roast shank with potatoes

Spezzatino di cervo con polenta | 16,00
Deer stew with polenta



Bollito con pearà | 22,00
Typical boiled meat with "pearà" sauce



Guancia di vitello brasato | 20,00
Calf cheek braised



Patate uova e speck | 11,00
Potatoes, eggs and speck



Carne salà cotta con verze affogate | 13,00
Local meat with cabbage



CONTORNI *Side dishes*

Giardiniera | 5,00

Pickles



Patate al forno | 5,00

Roast potatoes

Insalata mista | 4,00

Mixed greens

Pearà | 6,00

"Pearà" sauce



Verze | 5,00

Cabbage

Verdure grigliate | 5,00

Grilled vegetables

ALLERGENI *Allergens*

-  Cereali contenenti glutine *Gluten-containing cereals*
-  Uova e prodotti a base di uova *Eggs and egg-based products*
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *Milk and milk-based products (lactose)*
-  Frutta a guscio *Nuts*
-  Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and celery-based products*
-  Anidride solforosa e solfiti *Sulphur dioxide and sulphites*
-  Senape e prodotti a base di senape *Mustard and mustard-based products*
-  Prodotti di pesce o a base di pesce *Fish and fish-based products*

*In caso di necessità potranno essere utilizzati ingredienti surgelati
Frozen products may be used in case of need

**Tutti i nostri piatti potrebbero contenere tracce di frutta a guscio e glutine
All our dishes may contain traces of nuts and gluten

Coperto *Cover charge* | 2,00

DESSERT

Strudel | 5,50



Tortino alle nocciole con salsa vaniglia | 5,00
Hazelnut cake with vanilla sauce



Meringata all'arancia | 5,00
Orange-flavoured meringue



Panna cotta con frutti di bosco | 5,00
Panna cotta with berries



Tortino al cioccolato con cuore morbido | 5,00
Soft core chocolate cake



Tiramisù | 5,00



Sbrisolona | 5,00
noi la consigliamo abbinata ad un calice di Recioto | 8,00
Typical crumbly cake with nuts
we recommend to pair it with a glass of Recioto sweet wine



Sorbetto al limone | 3,80
Lemon sorbet

BEVANDE *Drink and coffee*

BIRRA IN BOTTIGLIA

Italica 0,66 cl	6,00
Analcolica Beck's 0,33 cl	4,50
Golden Ca' Verzini 0,50 cl	6,00
IPA Ca' Verzini 0,50 cl	6,00
Pyraser Weizen 0,50 cl	6,00
Strubbe Pils 0,25 cl	3,50
Moretti 0,33 cl	3,50

BEVANDE E CAFFÈ

Acqua 0,75 naturale/frizzante	3,00
Bibite in lattina	3,00
Caffè	1,50
Caffè decaffeinato	1,70
Caffè d'orzo	1,70
Caffè ginseng	1,70
Correzione	0,50
Amari e liquori nazionali	3,00

DISTILLERIA MARZADRO

Grappa bianca	4,00
Trentina Bianca	
Grappa barricata	5,00
Trentina Gialla - 18 Lune	
Grappe aromatizzate	4,00
Liquori	4,00
Zirmol, Camilla, Fieno, Amaro di montagna, Caffè	
Grappe selezione "GIARE"	7,00
Amarone, Chardonnay Gewürztraminer	

BOTTLED BEER

Italica 0,66 cl	6,00
Alcohol-free Beck's 0,33 cl	4,50
Golden Ca' Verzini 0,50 cl	6,00
IPA Ca' Verzini 0,50 cl	6,00
Pyraser Weizen 0,50 cl	6,00
Strubbe Pils 0,25 cl	3,50
Moretti 0,33 cl	3,50

DRINK AND COFFEE

Water 0,75 still/sparkling	3,00
Canned drinks	3,00
Coffee	1,50
Decaffeinated coffee	1,70
Barley coffee	1,70
Ginseng coffee	1,70
"Correzione"	0,50
(addition of a liqueur in your coffee)	
National digestifs and liqueurs	3,00

DISTILLERIA MARZADRO

Grappa bianca	4,00
Trentina Bianca	
Grappa barrique	5,00
Trentina Gialla - 18 Lune	
Flavored Grappa	4,00
Liqueurs	4,00
Zirmol, Camilla, Fieno, Amaro di montagna, Caffè	
Grappe "GIARE" selection	7,00
Amarone, Chardonnay Gewürztraminer	

LA SALUMOTECA

AGRIOSTERIA

Vieni a trovarci a Verona!
Ti aspettiamo in Piazza Corrubbio

Come and visit us in Verona!
Find us in Piazza Corrubbio

www.lasalumoteca.it