

Il nostro menu propone tanti piatti della tradizione locale, veronese e veneta. Diamo molta importanza alla selezione dei nostri fornitori agricoli, da cui acquistiamo direttamente molte materie prime che usiamo nei nostri piatti. Questo elenco è sempre in aggiornamento.

Aziende agricole che garantiscono la qualità delle materie prime che utilizziamo:

VERDURE DI STAGIONE

**Società agricola Castellotti Paolo e Comencini
Renza, Castel D’Azzano (VR)**

RISO

Riseria Gazzani 1648, Vigasio (VR)

PATATE

Azienda agricola Ghiotto, Cologna Veneta (VR)

OLIO EVO 100% ITALIANO

Società agricola Vallepicciola, Siena (SI)

BURRO E FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP

Caseificio Giulia, Sant’Anna D’Alfaedo (VR)

SALUMI

Salumificio Valpolicella, S. Pietro in Cariano (VR)

CARNI

Società agricola F.lli Lavarini, Bergantino (RO)

GRANA PADANO DOP

Caseificio sociale Ballottara, Bergantino (RO)

PATATE BIOLOGICHE

Azienda agricola 2mila Bio, Vigasio (VR)

Certificata biologica E880

**“La stessa qualità, la stessa passione,
la stessa accoglienza.”**

Vieni a trovarci nei nostri 4 locali

ANTIPASTI *Starter*

Tagliere del contadino con soppressa, polenta brustolà e Monte Mezzano | 13,00 piccolo (*consigliato 2 pax*) - 22,00 grande (*consigliato 4 pax*)
Farmer's dish with soppressa, roasted polenta and Monte Veronese cheese



Tagliere di salumi, formaggi e giardiniera di zia Rita
15,00 piccolo (*consigliato 2 pax*) - 23,00 grande (*consigliato 4 pax*)
Selection of cold cuts, cheese and Zia Rita's "giardiniera" (mixed pickles)



Gran Tagliere della Locanda con Crudo di Parma Riserva "filiera Lavarini" e tartare di manzo (80gr), giardiniera di zia Rita e bruschette farcite | 34,00 (*consigliato 4 pax*)
Gran Tagliere della Locanda with Crudo di Parma Riserva 'filiera Lavarini' and beef tartare (80 gr), Zia Rita's giardiniera and stuffed bruschetta



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



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



LA CIOPPA *The “Cioppa”*

Cioppa Grigliata | 13,50

Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati e Grana Padano

“Cioppa Grilled”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, grilled aubergines, grilled courgettes, grilled peppers and Grana Padano



Cioppa Marinara | 9,50

Salsa di pomodoro, acciughe, olio all'aglio e origano

Marinara “Cioppa”

Tomato sauce, anchovies, garlic oil and oregano



Cioppa salamino | 9,50

Salsa di pomodoro, fior di latte e salamino piccante

Salamino “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese and spicy salami



Cioppa affumicata | 13,50

Salsa di pomodoro, fior di latte, patate, pancetta affumicata, salvia, Grana Padano e olio evo

Affumicata “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, potatoes, smoked bacon, sage, Grana Padano and evo oil



Cioppa trentina | 13,50 *

Salsa di pomodoro, fior di latte Vaccino, funghi porcini, Carne Salà

*Trentina “Cioppa” **

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, braised porcini mushrooms, “Carne Salà”



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*

-  **Minestrone di verdure** | 10,00
Vegetable soup
-  **Zuppa di ceci neri e funghi porcini con crostini** | 13,00 *
Black chickpea and mushroom soup with croutons 
- Bigoli con salsiccia, radicchio e Monte Veronese** | 11,00   
Local "bigoli" pasta with sausage, chicory and Monte Veronese cheese
- Canederli di spinaci e crema al gorgonzola** | 10,50    
Spinach dumplings with blue cheese sauce
- Tortellini di Valeggio in brodo** | 13,00    
Local stuffed pasta with broth
- Gnocchi di malga** | 8,50   
Local gnocchi with Grana Padano cheese and butter
- Tagliatelle al ragù di cinghiale** | 13,00   
Tagliatelle with wild boar ragout
- Lasagne al ragù** | 10,50   
Lasagnette with ragout

SECONDI PIATTI *Second courses*

Costine di maiale al forno con patate arrosto | 15,00

Roast pork ribs with potatoes

Stinco al forno con patate arrosto | 15,00

Roast shank with potatoes

Tagliata di pollo veneto con salsa al limone | 13,00

Local chicken tagliata with lemon sauce



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 e patate trifolate | 20,50

Calf cheek braised and trifle potatoes



Patate uova e speck | 11,00

Potatoes, eggs and speck



Tagliata di Angus con catalogna e Grana Padano croccante | 19,50

Angus tagliata with catalonia and crispy Grana Padano cheese



Filetto di maiale al Rum | 17,00


Pork fillet with rum



CONTORNI *Side dishes*

 Giardiniera | 5,00
Mixed pickles



 Patate al forno | 5,00
Roast potatoes










 Insalata mista | 4,00
Mixed greens

 Verdure cotte di stagione | 5,00
Cooked seasonal vegetables



 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*
-  Vegan

* In caso di necessità potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati
If necessary, frozen ingredients could be used

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 | 6,00



Tortino alle nocciole con salsa vaniglia | 5,00

Hazelnut cake with vanilla sauce



Semifreddo all'arancia | 5,00

Orange parfait



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



Cheesecake | 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
Italica 0,33 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 Trentina Bianca	4,00
Grappa barricata Trentina Gialla - 18 Lune	5,00
Grappe aromatizzate	4,00
Liquori Zirmol, Camilla, Fieno, Amaro di montagna, Caffè	4,00
Grappe selezione "GIARE" Amarone, Chardonnay Gewürztraminer	7,00

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" <i>(addition of a liqueur in your coffee)</i>	0,50
National digestifs and liqueurs	3,00

DISTILLERIA MARZADRO

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

Il nostro menu propone tanti piatti della tradizione locale, trentina e veneta. Diamo molta importanza alla selezione dei nostri fornitori agricoli, da cui acquistiamo direttamente molte materie prime che usiamo nei nostri piatti. Questo elenco è sempre in aggiornamento.

Aziende agricole che garantiscono la qualità delle materie prime che utilizziamo:

VERDURE DI STAGIONE

**Società agricola Castellotti Paolo e Comencini
Renza, Castel D’Azzano (VR)**

RISO

Riseria Gazzani 1648, Vigasio (VR)

PATATE

Azienda agricola Ghiotto, Cologna Veneta (VR)

OLIO EVO 100% ITALIANO

Società agricola Vallepicciola, Siena (SI)

BURRO E FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP

Caseificio Giulia, Sant’Anna D’Alfaedo (VR)

SALUMI

Salumificio Valpolicella, S. Pietro in Cariano (VR)

CARNI

Società agricola F.lli Lavarini, Bergantino (RO)

GRANA PADANO DOP

Caseificio sociale Ballottara, Bergantino (RO)

“La stessa qualità, la stessa passione,
la stessa accoglienza.”

Vieni a trovarci nei nostri 4 locali

