

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

**Castello di Bossi, 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 locali

## ANTIPASTI *Starter*

**Tagliere del contadino con soppressa, polenta brustolà e Monte Mezzano** | 13,50 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*) - 25,00 grande (*consigliato 4 pax*)  
*Selection of cold cuts, cheese and Zia Rita's "giardiniera" (mixed pickles)*



**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* \*



**Tartare di manzo con frutto del capperò, salsa di miele e senape e tuorlo d'uovo**  
100gr: 12,00 - MAXI 200gr: 19,50  
*Beef tartare with caper berries, honey-mustard sauce, and egg yolk*



**Riserva di crudo e Grana "Filiere Lavarini"** | 24,00  
*Grana and Crudo Riserva "Filiere Lavarini"*



## 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** | 11,00

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

#### *Marinara “Cioppa”*

*Tomato sauce, anchovies, garlic oil and oregano*



### **Cioppa salamino** | 11,00

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 tricolore** | 14,50

Salsa grezza di pomodoro, burrata, basilico fresco

#### *Tricolore “Cioppa”*

*Tomato sauce, “burrata, fresh basil*



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** | 11,50  
*Vegetable soup*
-  **Zuppa di ceci neri e funghi porcini con crostini** | 13,50 \*  
*Black chickpea and mushroom soup with croutons \** 
- Bigoli con salsiccia, radicchio e Monte Veronese** | 12,00     
*Local "bigoli" pasta with sausage, chicory and Monte Veronese cheese*
- Canederli di spinaci e crema al gorgonzola** | 12,00     
*Spinach dumplings with blue cheese sauce*
- Tortellini di Valeggio con burro e salvia** | 12,00      
*Local stuffed pasta with butter and sage*
- Gnocchi di malga** | 9,00     
*Local gnocchi with Grana Padano cheese and butter*
- Tagliatelle ai porcini e Monte Veronese** | 13,50     
*Tagliatelle with porcini mushrooms and Monte Veronese*
- Lasagne al ragù** | 12,00      
*Lasagnette with ragout*
- Spaghettono al sugo con pesto di basilico e burratina fresca** | 12,00      
*Spaghetti with tomato sauce, basil pesto, and fresh burratina*

## 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** | 17,00 \*  
*Deer stew with polenta*\*



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



**Guancia di vitello brasato e patate trifolate** | 21,00  
*Calf cheek braised and trifle potatoes*



**Patate uova e speck** | 13,00  
*Potatoes, eggs and speck*



**Tagliata di manzo americano con rucola e Grana Padano croccante** | 21,50  
*American tagliata with rocket and crispy Grana Padano cheese*



**Costata di manzo nazionale (450gr)** | 20,50  
*Rib of beef (450gr)*

**Stratagliata di manzo con olio al pepe verde e rosmarino** | 19,50  
*Beef Stratagliata with green pepper oil and rosemary*

## CONTORNI *Side dishes*

 **Giardiniera** | 5,50  
*Mixed pickles*



 **Patate al forno** | 5,50  
*Roast potatoes*










 **Insalata mista** | 4,80  
*Mixed greens*

 **Verdure cotte di stagione** | 5,50  
*Cooked seasonal vegetables*



 **Verdure grigliate** | 5,50  
*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* | 2,50

## DESSERT

Strudel | 6,00



Tortino alle nocciole con salsa vaniglia | 5,50

*Hazelnut cake with vanilla sauce*



Semifreddo all'arancia | 5,50

*Orange parfait*



Panna cotta con frutti di bosco | 5,50

*Panna cotta with berries*



Tortino al cioccolato con cuore morbido | 5,50

*Soft core chocolate cake*



Tiramisù | 5,50



Cheesecake | 5,50



Sbrisolona | 5,50

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
Pyrazer 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	3,50

### 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
Pyrazer 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
<i>(addition of a liqueur in your coffee)</i>	
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	