

Antipasti

<u>POENTA E PESTADA DE SAN ZEN COL GRANA</u>	8,50
(Polenta, ragù típico veronese di carne di cavallo e Grana Padano grattugiato) polenta and horse meat sauce with grated parmesan cheese (7)	
<u>SOPPRESSA, SKIZ E POENTA</u> (Soppressa, formaggio skiz e polenta)	8,50
Typical mild salami, fresh cheese and polenta (7)	
<u>IDU BACALÀ</u> (Baccalà alla veneziana, e baccalà alla vicentina con polenta morbida)	13,50
codfish bis at two manners (from Vicenza and Venice) (4) (7) (8)	
<u>TRIS VERONESE:</u>	13,50
pastisada de caval con polenta brustolà arancin de riso al'Amarone codeghin e pearà	
(Stracotto di cavallo con polenta grigliata, arancino di riso all'Amarone, cotechino e salsa típica veronese pepata) stewed horsemeat with polenta - fried amarone's riceball - cotechino with typical pepper sauce (1) (3) (7) (12)	
<u>RAICI E FASIOI DE LAMON</u> (Radicchio e fagioli di Lamon)	8,50
chicory and beans	
<u>FOLPETTI OIO E LIMON</u> (Moscardini al vapore olio e limone)	12,50
steamed baby octopus with EVO oil and lemon juice (4) (1) (14)	
<u>TAJER DE SALUMI TIPICI</u> (Tagliere di salumi tipici)	13,50
a selection of local salami and ham (1)	
<u>CULATELLO DI ZIBELLO</u> d.o.p. con schiacciata di pastapizza	14,50
the heart of prosciutto, sliced thin, with pastapizza bread (1)	

Primi piatti

<u>MINESTRON DE SUCA, MORLAC E RAICIO TARDIVO</u>	11,50
(Minestrone di zucca, formaggio Morlacco e radicchio rosso tardivo) pumpkin, red chicory and Morlacco cheese' soup (7)(1)	
<u>PAPARELE CO' L'ANARA</u> (Pappardelle al valpolicella con ragù d'anatra)	13,50
homemade pappardelle pasta with duck ragout (1)(12)(7)	
<u>BIGOLI IN SALSA CO' LE SARDELE</u> (Bigoli in salsa con le sarde)	12,50
homemade bigoli pasta with sardines (1)(4)(3)	
<u>GNOCHI ALLA SBIRAGLIA</u> (Gnocchi padovani con ragù bianco tipico)	12,50
homemade Paduan's dumplings with typical sauce (1)(7)(3)	
<u>RISOTO A L'AMARONE DE LA VALPOLESELA</u>	14,50
minimum 2 persone - a porzione (Il nostro risotto all'Amarone della valpolicella con zucca e granella di amaretto) risotto cooked in Amarone red wine with pumpkin and macaroon's grains (1)(7)(12)	
<u>RISOTO CO' LE PEVERASSE</u>	14,50
minimum 2 persone - a porzione (Risotto con le vongole nostrane "lupini") risotto with sea-lupins (7)(14)	
<u>CASUNZIEI A L'AMPEZZANA</u> (Ravioli tipici delle Dolomiti venete)	12,50
homemade typical venetian dolomites ravioli (1)(3)(7)	

Secondi piatti

<u>POENTA, FORMAJO DE MALGA E FUNGHI</u> (Polenta, formaggio di malga e funghi) polenta, malga cheese and mushrooms (7)	11,50
<u>SEPIE IN UMIDO COI BISI, COME LE FEMO NOI ALTRI</u> (Seppie in umido coi piselli, a modo nostro) cuttlefish stewed with peas (14)(1)	16,50
<u>CONICIO IN TECIA CON RAICI E POENTA</u> (Coniglio scottato cotto a bassa temperatura, con radicchio saltato e polenta) stewed rabbit with chicory and polenta	17,50
<u>FARAONA CO' LA SALSA PEVERADA</u> (Petto di faraona con salsa tipica trevigiana) guinea-fowl breast with typical sauce from Treviso (1)	17,50
<u>STRACOTTO DE SELVÀDEGO DE STAJON</u> (Brasato di selvaggina di stagione, con flan di patate, funghi spadellati e salsa ai frutti di bosco) seasonal pot-roasted wild game meat, with potatoes pie, sauteed mushrooms and red fruit' sauce	18,50
<u>PIATO DE PESSE FRITO A LA VENETA</u> (Frittura di pesce dell'Adriatico) typical adriatic sea fried-fish platter (4)(14)(1)(2)(6)	19,50
<u>TAJER DE FORMÀJ VENETI</u> (Tagliere di formaggi tipici) mixed venetian cheese board (1)(7)	15,50

Insalate e Contorni

CAPRESE DI BUFALA:

13,50

Pomodoro, insalata verde, bufala D.o.p.

Tomato, green salad, buffalo mozzarella d.o.p. (7)

INSALATA DELLE CANTINE:

14,50

Insalata verde, radicchio tardivo, suprema di pollo, mandorle, uova di quaglia, pomodoro confit e olive

Green salad, red chicory, chicken breast, almonds, quail eggs, confit tomatoes, olives (8) (3)

Insalata mista

5,00

mixed salad

Patate al forno

5,00

baked potatoes

Verdure cotte di stagione

6,50

seasonal cooked vegetables

Le nostre verdure cotte sono rigorosamente stagionali e di primissima scelta.

La porzione servita è composta da tre diversi contorni preparati in base all'offerta giornaliera del mercato.

we serve only seasonal and high quality cooked vegetables. The portion is of three different types of vegetables according to the daily market

Coperto euro 2,20

Cover charge

Dolci

Il tiramisù della tradizione	5,50
Our tiramisù (1) (3) (5) (7) (8)	
Zalettì di Verona con Recioto rosso della Valpolicella	6,50
Typical biscuits with polenta flour, with a glass of Recioto red wine (1) (3) (5) (7) (8) (12)	
Pinza trevigiana con salsa dolce al Recioto bianco	5,50
Typical dessert of Trevis with sweet white Recioto sauce (1) (3) (5) (7) (8) (12)	
Crema frita alla veneziana con gelato al fiordilatte	6,50
Fried venetian-style cream with fiordilatte ice cream (3) (7)	
Crostata con confettura di mele e zabaione	6,50
Tart with apple jam and eggnog (1) (3) (5) (7) (8)	
Sorbetto al caffè con spuma di anice stellato	6,50
Homemade coffee sorbet with star anise mousse (7)	
Gelato artigianale al Recioto rosso della Valpolicella	6,50
Homemade Recioto red wine ice-cream (7) (12)	
Sorbetto del giorno	5,50
Homemade daily sorbet	