

## Antipasti

### "Piatto tipico della tradizione veneta"

Il baccalà mantecato con crostini di pane al capperò 13,50  
 creamed cod with caper croutons (1) (4) (7)

Il luccio alla gardesana con polenta 13,50  
 lake Garda pike with polenta (4)

La millefoglie di sarde in saor 10,50  
 venetian-style sardines (onions, raisins, pine nuts) (1) (4)

La nostra parmigiana di melanzane 10,50  
 aubergine casserole (1) (7)

La carne salà di cavallo con la giardiniera dello Chef 12,50  
 salted horse meat with sweet and sour vegetables (9)

Il tagliere di salumi tipici 14,50  
 a selection of local salami and ham (1)

Il culatello di Zibello d.o.p. 17,50  
 special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) (1)

Coperto/cover charge euro 2,20

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati

## Primi piatti

### "Piatto tipico della tradizione veronese"

Gli gnocchi di patate con la pastisada de caval 13,50  
 potato dumplings with braised horse (1) (3)

I bigoli al Valpolicella con l'anara 14,50  
 home-made red wine bigoli with duck ragout (1) (3) (9)

Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella 15,50  
 typical risotto cooked in Amarone red wine (7) (12) minimo 2 persone - a porzione  
 (min. 2 people - one portion)

I fusilli al nero di seppia con pesce spada, pomodorini confit e fiori di zucchini 17,50  
 cuttlefish ink fusilli with swordfish, confit cherry tomatoes and courgette flowers (1) (3) (4)

Il pasticcio di lasagne con funghi e Monte Veronese 13,50  
 baked pasta (lasagne) with mushrooms and Monte Veronese cheese (1) (3) (7)

Gli spaghetti al pomodoro fresco e basilico 10,50  
 spaghetti with tomato sauce and basil (1)

## Secondi piatti

### "Piatto tipico della tradizione veneta"

Le guancette di vitello all'Amarone con purè di sedano rapa 21,50  
 braised veal cheeks in red wine and celeriac purée (9) (7)

La frittura di pesce dell'Adriatico 21,50  
 typical adriatic sea fried-fish platter (4) (1) (2)

L'orata al forno con porri e fiori di zuccina su letto di caponata di verdure 20,50  
 baked sea bream with leeks and courgette flowers, and baked vegetables (9)

La tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno 24,50  
 sliced beef with baked potatoes

Il nostro hamburger di "Angus" con pane fatto in casa, patate al forno e salse 17,50  
 (manzo "Angus", spinacino fresco, pomodoro fresco, cipolla caramellata, formaggio Monte Veronese)  
 our beef burger with homemade bread, baked potatoes and sauces (1) (3) (7) (9)

La selezione di formaggi tipici veronesi 14,50  
 mixed venetian cheese board (7)

Coperto/cover charge euro 2,20

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati