

Menù i nostri classici

Piccolo aperitivo

Poker di assaggi dei nostri antipasti

Maccheroncini trafilati in casa con Bagoss e olive Taggiasche

Manzo all' olio con spuma sifonata di patate

Pre-dessert

Il mantecato alle castagne

€ 44,00

(Coperto compreso in entrambi i menù)

Menù Tentazioni

Percorso a sorpresa di 6 portate

€ 52,00

I menù degustazione, per la loro complessità, si intendono per tutto il tavolo

L'osteria attua una procedura di gestione allergeni secondo regolamento CE 1169\2011

Su richiesta degli interessati è disponibile il libro "Allergeni"

Antipasti

Tomino, uovo e crema di tartufo in carta fata	€ 12,00
Salmone,soia e mela verde	€ 13,00
Manzo crudo tonnato, polvere e foglie di capperi	€ 13,00
Poker di assaggi dei nostri antipasti	€ 15,00
Pane, mortadella e pistacchio	€ 12,00

Primi piatti

Bigoli allo zafferano con ossobuco alla milanese	€ 14,00
Maccheroncini trafilati in casa con bagoss e olive taggiasche	€ 13,00
Ricciarelle, cime di rapa e alici	€ 13,00
Orzo biologico all'orientale spadellato con Polipo	€ 13,00
Minestra di pasta con legumi misti e guanciale di maiale	€ 10,00

Pane con lievito madre, grissini e cialda di polenta fatti in casa
Tutte le paste elencate sono realizzate e trafilate da noi

Carni

Barbina di manzo alla piastra, aceto balsamico, crema di cavolfiori € 18,00

Manzo all'olio con spuma di patate sifonata € 15,00

Pancia di maialino agli agrumi e i suoi popcorn € 17,00

Pesci

Trippe di Baccalà in umido con porcini e polentina di Storo € 17,00

Mousse di Tinca del Garda con peperoni stufati € 15,00

Né Carne Né Pesce

Flan di carciofi e crema di pomodoro Datterino € 12,00

La nostra selezione di formaggi € 12,00

Coperto € 3,00

Alcuni Prodotti, da noi acquistati freschi subiscono un abbattimento a -35°
per ragioni di bonifica e per poter essere consumati crudi Reg. (CE)853/2004

Dolci

Mantecato alle castagne e gianduia	€ 7,00
Cioccolato bianco e passion fruit	€ 7,00
Torta sabbiosa senza glutine, mascarpone e carote	€ 7,00
Granita alla Sambuca e spuma al caffè torrefazione Giamaica	€ 7,00
Sorbetto al mandarino	€ 7,00
Caffè torrefazione Giamaica di Verona “ Gianni Frasi ”	€ 2,00
Caffè in vendita da noi in confezioni da 250g	€ 12,00

Vini da dessert al bicchiere

Moscato d’Asti “ Vigna senza nome ” Braida	€ 6,00
“ Sole di Dario ” Cantrina	€ 6,00
“ Tre Filer ” Ca dei Frati	€ 6,00
Passito di Pantelleria “ Ben Rye ” Donnafugata	€ 7,00
Recioto della Valpolicella “ Sant’ Ulderico ” Monte Dall’ Ora	€ 7,00
Barolo chinato Fontanafredda	€ 7,00
Sauternes Castelneu de Suduiraut	€ 10,00