

**\*Prodotto surgelato di qualità o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)**

**\*High quality frozen product or frozen on site (by rapid temperature reduction process)**

# MENU'

## Servizio, pane, coperto per persona

Bread and cover charge per person

Euro 3,00

## ANTIPASTI / STARTERS

### **Tartare di salmone\* marinato con briciole di olive nere e purea di pesca bianca (1,4,6,10)**

Marinated salmon\* tartare with black olive crumbs and white peach puree

Euro 15,00

### **Veli di prosciutto crudo di Parma Bedogni 24 mesi con mostarda di cipolla rossa (9-10)**

Veils of 24-month Bedogni Parma ham with red onion mustard

Euro 15,00

### **Battuta di manzo\* con perle di fava di cacao e composta di mirtillo rosso disidratato (1,6,10)**

Raw beef\* tartare with cocoa bean pearls and dehydrated cranberry compote

Euro 14,00



### **Fagioli di soia\* tiepidi con ananas e foglie di zucchine marinate (1,6)**

Warm soybeans\* with pineapple and leaves of courgettes marinated

Euro 12,00



### **Creoso di formaggio con guazzetto di asparagi\*, gherigli di noci e uvetta (1,7,8,9)**

Creamy cheese, with asparagus\* stew, walnut kernels and raisins

Euro 14,00



### **Crema di pomodoro\* tiepida con briciole di feta, scaglie di pane croccante e basilico (1,7,9)**

Warm tomato\* cream, with feta crumbs, flakes of crunchy bread and basilicum

Euro 12,00

## PRIMI / PASTA DISHES

### **Risotto all'Amarone della Valpolicella con fonduta di Monte Veronese (1,3,6,7,9,12)**

Risotto "Amarone of Valpolicella art" with fondue of Monte Veronese cheese

Euro 16,00

### **Raviolo\* ripieno di burrata con pesto di erbe primaverili e lamelle di bottarga di muggine (1,3,4,6,7,9)**

Pasta\* filled with burrata, spring herb pesto and sheets of mullet bottarga

Euro 14,00

### **Tagliatella con composta di melanzane, ragù di calamari\*, pomodori e olive (1,2,3,4,6,7,9,14)**

Spelled tagliatelle\* with aubergine compote, calamari\* ragout, tomatoes and olives

Euro 16,00

### **Lunetta\* ripiena di tartufo, glassati al sugo di arrosto e pomodoro giallo condito (1,3,6,7,9)**

Pasta\* stuffed with truffle, glazed with roast sauce and seasoned yellow tomato

Euro 15,00

### **Gnocchi di patate con ragù bianco di vitellina\* e frammenti di formaggio del Garda (1,3,6,7,9)**

Potato gnocchi with white veal\* ragù and fragments of Garda cheese

Euro 13,00



### **Spaghetti con pomodoro\* San Marzano (1,3,7,9)**

Spaghetti with San Marzano tomato\* sauce

Euro 10,00

#### **EX REG.CE 1169/2001 – INDICAZIONE ALLERGENI – AVVISO IMPORTANTE**

#### **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti, quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati.

#### **EX REG.CE 1169/2011 – ALLERGEN DIRECTORY – IMPORTANT NOTICE**

#### **SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES/ALLERGENS**

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2
13. Lupin and products based on lupine
14. Mollusks and derivatives on mollusks

All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are prepared, so there may be traces of the allergens in any dish.

## SECONDI / MAIN COURSES

**Trancio di salmone\* al forno con vellutata allo zafferano e fave stufate in casseruola (1,4,9)**  
Baked Salmon\* steak with saffron cream and stewed broad beans in a casserole  
Euro 19,00

**Polpo\* alla piastra con polenta soffiata e crema rossa al peperone bruciato (1,2,3,4,7,8,9,11,14)**  
Grilled octopus\* with puffed polenta and burnt pepper red cream  
Euro 23,00

**Filetto di manzo\* al forno con cuore di insalata belga brasata al vino Bardolino e demi-glacé (1,9,12)**  
Baked fillet of beef\* with salad heart braised in Bardolino wine and demi-glacé  
Euro 26,00

**Cheesburger di manzo\* con bacon croccante, Asiago e salsa tartara con patate fritte con patate fritte (1,2,3,4,5,6,7,9)**  
Beef cheeseburger\* with crispy bacon, Asiago cheese and tartar sauce with fried potatoes  
Euro 18,00

**Medaglioni di filetto di suino\* bardato al lardo con composta di patata dolce alla vaniglia (1,9)**  
Pork fillet medallions covered in lard with vanilla sweet potato compote  
Euro 18,00



**Carota alla griglia con polpa di arance, spinacino, nocciole e pane tostato (1,8)**  
Grilled carrot with orange pulp, fresh spinach, hazelnuts and toasted bread  
Euro 16,00



## CONTORNI / SIDE DISHES

**Verdure alla griglia**  
Grilled vegetables  
Euro 8,00

**Patate al forno**  
Baked potatoes  
Euro 8,00

**Insalata mista**  
Mixed salad  
Euro 6,00

**Insalata di Pomodorini**  
Cherry tomatoes salad  
Euro 6,00



## DOLCI / DESSERTS

**Selezione di gelati\* (1,3,5,6,7,8)**  
Selection of ice-cream\*  
Euro 7,00

**Delizia\* di limone con polvere di lamponi, pralinato di semi croccanti e zenzero candito**  
Lemon delight\* with raspberry powder, crunchy seed praline and candied ginger  
Euro 9,00

**NY cheesecake\* tiepida e insalatina di fragole leggermente marinate (1,3,5,6,7,8)**  
Warm NY cheesecake\* and lightly marinated strawberry salad  
Euro 9,00

**Torta\* soffice alla pesca sciroppata con salsa di arachidi aromatizzata al brandy (1,3,5,8,12)**  
Soft syrup peach cake\* with brandy-flavoured peanut sauce  
Euro 9,00

**Carpaccio di frutta di stagione**  
Seasonal fruit carpaccio  
Euro 7,00

## BEVANDE/ DRINKS

**Acqua gassata o naturale minerale 0,50 cl**  
Still or sparkling mineral water 0,50 cl  
Euro 2,50

**Acqua gassata o naturale minerale 0,75 cl**  
Still or sparkling mineral water 0,50 cl  
Euro 3,00

**Birra Ichnusa non filtrata 33 cl**  
Ichnusa beer 33 cl  
Euro 7,00

**Birra Beck's/Budweiser 33 cl**  
Beck's/Budweiser beer 33 cl  
Euro 6,00

**Vino al bicchiere, rosso o bianco**  
Red or white wine by the glass  
Euro 6,00

**Prosecco al calice**  
Prosecco by the glass  
Euro 6,00

**Caffè espresso/decaffeinato**  
Espresso coffee/decaffeinated coffee  
Euro 2,50

**Caffè Americano**  
American coffee  
Euro 3,00

**Liquori 5 cl**  
Liqueurs 5 cl  
Euro 7,00

**Grappe 4 cl**  
Eu de vie 4 cl  
Euro 8,00