

ANTIPASTI

Praline di tonno in crosta di frutta secca su crema allo zafferano (1,3,4,6,8,12)
€ 10

Focaccia con burrata campana, pomodorini scottati e acciughe del Mar Cantabrico (1,3,4,7)
€ 8,50

Culatta della Valpolicella con muffin di ceci e rosmarino su crema di formaggi (7,12)
€ 9

PRIMI PIATTI

Zuppa o crema del giorno (9)
€ 8

Gnocchi di patate con stracotto di manzo e scaglie di Monte Veronese (1,3,7,12)
€ 10

Linguine al pesto e gamberi (1,2,5,8)
€ 10

Raviolini ripieni di pera e gorgonzola (1,3,7,8,)
€ 9

LISTA ALLERGENI

1. Cereali 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi
6. Soia 7. Prodotti a base latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

SECONDI PIATTI

Terrina di verdure gratinate (7,9)
€ 11

Pesce spada alla mediterranea con patate schiacciate e capperi (1,4,7,8)
€ 15

Girello di faraona con contorno di verdure (3,5,6,7,9)
€ 13

INSALATE

Insalata mista (insalata, misticanza, radicchio, carote, pomodoro)
€ 6

Insalata con pollo grigliato, scaglie di Grana e salsa della casa (3,6,7,10)
€ 9

Insalata mista con tonno, uova e mozzarelline (3,4,7)
€ 9

DESSERT

Dessert del giorno
€ 6

APPETIZERS

Tuna pralines in a nut crust served on Parmentier potato cream with saffron (1,3,4,6,8,12)
€ 10

Focaccia with burrata cheese, scalded tomatoes, and Cantabrian anchovies (1,3,4,7)
€ 8,50

Culatta (typical ham from Valpolicella) with chickpea and rosemary muffin on cheese cream fondue (7,12)
€ 9

FIRST COURSE

Soup of the day (9)
€ 8

Potato gnocchi with braised beef and thin flakes of Monte Veronese cheese (1,3,7,12)
€ 10

Linguine with pesto and shrimp (1,2,5,8)
€ 10

Ravioli stuffed with pear and Gorgonzola cheese (1,3,7,8)
€ 9

ALLERGEN LIST

1. Cereals 2. Shellfish 3. Egg 4. Fish 5. Peanuts
6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Mustard seeds 12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins 14. Clams

SECOND COURSE

Au gratin vegetable terrine (7,9)
€ 11

Au gratin swordfish Mediterranean style with mashed potatoes and capers (1,4,7,8)
€ 15

Baked Guinea fowl with a side of vegetables (3,5,6,7,9)
€ 13

SALADS

Mixed salad (lettuce, mixed greens, red chicory, carrots, tomatoes)
€ 6

Salad with chicken, Flakes of Grana cheese, and home-made dressing (3,6,7,10)
€ 9

Mixed salad with tuna, eggs and bites of mozzarella (3,4,7)
€ 9

DESSERT

Dessert of the day
€ 6

ANTIPASTI

Salmone affumicato su cialda croccante con salsa agli agrumi e yogurt (1,4,7,3)
€ 9

Vitello tonnato (3,4,7)
€ 9

Uovo all'occhio di bue con fonduta di formaggio e scaglie di tartufo nero (3,7)
€ 9

PRIMI PIATTI

Zuppa o crema del giorno (9)
€ 8

Tortellini di Valeggio al burro e salvia (1,3,7)
€ 12

Spaghetti di riso con verdure, zenzero e semi di sesamo (6,8,11)
€ 11

Maccheroncini con salsa di piselli e guanciale stagionato (1,3,7)
€ 12

LISTA ALLERGENI

1. Cereali 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi
6. Soia 7. Prodotti a base latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con salsa chimichurri e contorno dello chef (6,7,9)
€ 14

Filetto di branzino in crosta di mandorle (1,4,8)
€ 14

Frittata di verdure (3,4,7)
€ 12

INSALATE

Insalata mista (insalata, misticanza, radicchio, carote, pomodoro)
€ 6

Insalata con pollo grigliato, scaglie di Grana e salsa della casa (3,6,7,10)
€ 9

Insalata mista con tonno, uova e mozzarelline (3,4,7)
€ 9

DESSERT

Dessert del giorno
€ 6

APPETIZERS

Smoked salmon on a crispy wafer with citrus and yogurt sauce (1,4,7,3)
€ 9

Thin slices of veal with tuna sauce (3,4,7)
€ 9

Sunny-side-up egg with cheese fondue and truffle (3,7)
€ 9

FIRST COURSE

Soup of the day (9)
€ 8

Tortellini from Valeggio sautéed with butter and sage (1,3,7)
€ 12

Wok cooked rice noodles with vegetables, ginger, and sesame seeds (6,8,11)
€ 11

Maccheroncini (small macaroni) with pea sauce and seasoned pork cheek (1,3,7)
€ 12

ALLERGEN LIST

1. Cereals 2. Shellfish 3. Egg 4. Fish 5. Peanuts
6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Mustard seeds 12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins 14. Clams

SECOND COURSE

Sliced beef with chimichurri sauce and Chef's side dish (6,7,9)
€ 14

Sea bass fillet in almond crust (1,4,8)
€ 14

Vegetable frittata (omelette with Parmesan Cheese and vegetables) (3,4,7)
€ 12

SALADS

Mixed salad (lettuce, mixed greens, red chicory, carrots, tomatoes)
€ 6

Salad with chicken, Flakes of Grana cheese, and home-made dressing (3,6,7,10)
€ 9

Mixed salad with tuna, eggs and bites of mozzarella (3,4,7)
€ 9

DESSERT

Dessert of the day
€ 6

ANTIPASTI

Tentacolo di polpo croccante su salsa di mela verde e zenzero (1,4)
€ 10

Burratina avvolta su speck arrostito e letto di misticanza (1,7)
€ 9

Piadina frita con formaggio stracchino e mortadella al pistacchio (1,7,8)
€ 8

PRIMI PIATTI

Zuppa o crema del giorno (9)
€ 8

Gnocchetti di patate con crema di formaggio e prosciutto crudo croccante (1,3,7,12)
€ 10

Tortiglioni alla Norma con ricotta affumicata (1,3,6,7)
€ 9

Spaghetto con le sarde, uvetta, pinoli e taralli (1,3,4,7,8)
€ 11

LISTA ALLERGENI

1. Cereali 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi
6. Soia 7. Prodotti a base latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale in salsa Woronoff con patate arrosto (6,9,10,11,12)
€ 14

Orata al cartoccio con pomodorini e capperi (4,9)
€ 15

Tomino morbido al forno con verdure alla griglia (6,7,9)
€ 13

INSALATE

Insalata mista (insalata, misticanza, radicchio, carote, pomodoro)
€ 6

Insalata con pollo grigliato, scaglie di Grana e salsa della casa (3,6,7,10)
€ 9

Insalata mista con tonno, uova e mozzarelline (3,4,7)
€ 9

DESSERT

Dessert del giorno
€ 6

APPETIZERS

Crispy octopus tentacle on green apple and ginger sauce (1,4)
€ 10

Roasted burratina cheese wrapped in smoked ham on mixed salad (1,7)
€ 9

Fried piadina (thin Italian flat bread) stuffed with stracchino soft cheese and pistachio mortadella (1,7,8)
€ 8

FIRST COURSE

Soup of the day (9)
€ 8

Small potato dumplings with cheese sauce and crispy raw ham (1,3,7,12)
€ 10

Tortiglioni pasta with eggplant and smoked ricotta (1,3,6,7)
€ 9

Spaghetti with sardines, raisins, pine nuts, and crumbs of taralli (Italian salty biscuits) (1,3,4,7,8)
€ 11

ALLERGEN LIST

1. Cereals 2. Shellfish 3. Egg 4. Fish 5. Peanuts
6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Mustard seeds 12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupins 14. Clams

SECOND COURSE

Pork fillet in Woronoff sauce with roasted potatoes (6,9,10,11,12)
€ 14

Sea bream baked in foil with cherry tomatoes and capers (4,9)
€ 15

Soft baked tomino cheese with grilled vegetables (6,7,9)
€ 13

SALADS

Mixed salad (lettuce, mixed greens, red chicory, carrots, tomatoes)
€ 6

Salad with chicken, Flakes of Grana cheese, and home-made dressing (3,6,7,10)
€ 9

Mixed salad with tuna, eggs and bites of mozzarella (3,4,7)
€ 9

DESSERT

Dessert of the day
€ 6