



Cucina tipica veneta
dal 1960

Ogni piatto deve saperti trasmettere qualcosa...

Il nostro desiderio è di farti gustare

i sapori genuini di un tempo

e il calore che solo casa sà darti.

Immagina una cucina capace di portarti

indietro nel tempo e farti rivivere gli antichi sapori.

Ecco,

benvenuti a Verona,

benvenuti nella nostra Osteria.



Aperitivi

Spritz Aperol	5,00
---------------	------

Spritz Campari	5,00
----------------	------

Spritz Hugo	5,00
-------------	------

Americano	7,00
-----------	------

Gin Tonic (Hendrick's)	9,00
------------------------	------

Analcolico	3,50
------------	------

Antipasti

Tagliere misto di salumi e formaggi nostrani (min. 2 persone) 16,00
(7, 9, 12)

Selezione di formaggi del territorio con mostarde e gelatine 12,00
(il piatto è in continuo cambiamento, per allergeni chiedere al personale)

Baccalà mantecato, cracker salati 12,00
(1,4,7)

Battuta di manzo, senape al miele e chips di mela 13,00
(4,10)

Gazpacho di pomodoro, uovo in camicia 11,00
(1,3,7,12)

Carpaccio di manzo, pesche grigliate e citronette alla senape 13,00
(10)

* qualche prodotto potrebbe essere congelato in abbattimento

* coperto a persona 3,00

Primi piatti

Fettuccine al coniglio 12,00
(1,3,6,7,9,12)

Bigoli con le "Sardele" profumati al limone e pan grattato croccante 14,00
(1,3,4,12)

Trippe alla parmigiana 10,00
(6,7,9)

Risotto con ...** 12,00 *min. 2 persone
(il piatto è in continuo cambiamento, per allergeni chiedere al personale)

Ravioli di Zucca con Grana padano, Burro nocciolato e granella di Nocciole 11,00
(1,3,7,8)

Pappardelle al cinghiale 12,00
(1,3,6,7,9,12)

Ravioloni ai pomodorini confit, burrata e riduzione di aceto balsamico 13,00
(1,3,6,7,9,12)

Linguine con crema di basilico, pinoli tostati e crema al grana 12,00
(1, 7, 8)

* ogni variazione o suddivisione della portata 1,00

* qualche prodotto potrebbe essere abbattuto in negativo

** tempo di attesa del risotto: 20 min. circa

Secondi piatti

Lesso e pearà 17.00
(1, 6, 7, 9)

"Pastissada de caval" con polenta 16.00
(6, 9, 12)

Maialino Iberico alla Paprika e Indivia grigliata 19.00

Tagliata di Black Angus , Ratatouille di Verdura 20.00
(9, 12)

Luccio "In Saor" con polenta 15.00
(4,8,9,12)

Caesar Salad 14,00
(1,3,4,7,10,12)

Costine di maiale "CBT" alla barbeque e coleslaw 15,00
(4,7,10,12)

Roast-Beef di manzo e composta di cipolla rossa e arancia 14.00
(10,12)

Verdura mista di stagione km 0 5,00

Verdura singola 3,50

* ogni variazione o suddivisione della portata 1,00

* qualche prodotto potrebbe essere abbattuto in negativo

La nostra cantina

I Bianchi e gli Spumanti

bottiglia		al calice
22,00	Durello Spumante, Fattori	—
30,00	Durello Lessini DOC (36 mesi), Gianni Tessari	—
24,00	Prosecco Valdobbiadene, Col Vetoraz, Brut	4,50
45,00	Franciacorta, Cuvée Prestige, Cá del Bosco	—
35,00	Franciacorta, Saten (Bio), Fratus	—
32,00	Trento DOC, Metodo Classico, Villa Vescovile	—
30,00	100x100, Pasini, Spumante metodo classico (Bio)	—
22,00	Eretico, Citari (Uvaggio Trebbiano)	—
24,00	Lugana DOC, Citari, "Vigneto Torre"	4,00
25,00	Lugana, Cà dei Frati, "I Frati"	—
30,00	Lugana, Cà dei Frati, "Brolettino"	—
22,00	Lugana, Sopravento, Pasini (BIO)	—
21,00	Soave, Campo le Calle, Ilatium	4,00
14,00	Custoza, Tabarini	2,50
22,00	Amedeo, Custoza sup. Cavalchina	—
20,00	Traminer Aromatico, Monviert	—

bottiglia	I Rossi	al calice
18,00	Valpolicella Classico, Cá Del Monte	3,50
18,00	Valpolicella Classico, Dolcevera	—
18,00	Valpolicella Classico, Fornaser "Il Genio"	3,50
20,00	Valpolicella DOC, Ilatium	4,00
25,00	Valpolicella Ripasso, Cà Del Monte	—
26,00	Valpolicella Ripasso, Dolcevera	—
26,00	Valpolicella Ripasso, Fornaser "Il Ripetente"	—
25,00	Valpolicella Ripasso, Ilatium	4,50
25,00	Valpolicella Superiore , Cá Del Monte	4,50
28,00	Valpolicella Superiore, Dolcevera	—
28,00	Valpolicella Superiore, Ilatium	5,50
14,00	Bardolino, Tabarini	2,50
23,00	Corvina, Fornaser "Il Distratto"	—
22,00	Due, Gianni Tessari (Cabernet Merlot)	—
22,00	Pinot, Gianni Tessari	—
20,00	Cabernet Franc, Monviert	—
55,00	Amarone, Ilatium	—
60,00	Amarone, Fornaser "Il Maestro"	—

La nostra selezione di birre artigianali

CANGRANDE Birra Mastino, Helles	33cl ... 7,00
MONACO Birra Mastino, Lager ambrata	33cl ... 7,00
ALTALUNA Birra Mastino, Bianca	33cl ... 7,00
BIRA DA L'ORS, Birificio Val Rendena, Rossa	75cl ... 19,00

Liquori e grappe pregiate

Solo alcuni dei nostri liquori selezionati:

Rum Zacapa, servito con scaglie di cioccolato fondente pura	10,00
Grappa all'Amarone Of della Valpolicella Barrique, Bonollo (Distillata con il sistema unico Bonollo, Grappa Of Amarone Barrique esprime un mondo caldo e intenso di sensazioni avvolgenti e vellutate)	6,00
Grappa aromatizzata all'Arancio, Dorange, Bonollo (Liquore con grappa of Amarone Barrique ed infusi naturali di scorze d'arance di Sicilia)	5,00
Grappa miele di Tiglio, Bonollo (Le note di frutta rossa matura e le tonalità speziate di questa vivace ed intensa grappa invecchiata di casa Bonollo si uniscono alle note balsamiche, tipiche del particolare miele di Tiglio Italiano)	4,00
Braulio, riserva speciale	5,00

Dolci della casa

Tiramisù 7.00

(1, 3, 7, 12)

Cheesecake al lampone 7.00

(1, 7)

Torta di mele con gelato alla vaniglia 7.00

(1, 3, 7, 12)

Sbrisolona con Zabaione 6.50

(1, 3, 8, 7, 12)

Bavarese al pistacchio e croccante alle nocciole 8.00

(3, 7, 8)

Vini dolci

bottiglia

al calice

16,00

Moscato Spumante, "Broni"

20,00

Recioto, Righetti

3,50

25,00

Recioto, DOCG, Fornaser

25,00

Passito, Fornaser

22,00

Verduzzo, Monviert

4,00

Piano di autocontrollo per la sicurezza alimentare



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Tuttavia non possiamo garantire la totale assenza degli allergeni per "cross contamination". Quindi per qualsiasi allergia o intolleranza grave informare immediatamente il personale.

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.