



# CUCINA



segnala al nostro staff in modo chiaro eventuali intolleranze/allergie.

## ANTIPASTI

Polenta e funghi misto bosco	5
Il nostro Gnocco fritto con salumi del territorio	7
Del Malgaro con polenta, salame, funghi misto bosco e M. Veronese	6
Il nostro Tagliere Rurale con pecorino stag., salame di cervo con polenta e mostarda di pere e mele cotogne e giardiniera della Luisa	8

## PRIMI PIATTI

Gnocchi di malga del Veneranda con burro e grana o ricotta affumi.	7
Pappardelle all'uovo di Grisa con finferli di alta montagna	9
La nostra Parmigiana di Melanzane	8
Fettuccine all'uovo di gallina Grisa fatte in casa con ragù bianco di razza Brogna	9
Fettuccine all'uovo di gallina Grisa fatte in casa al Tartufo nero della Lessinia	11
Bigoli integr.fatti in casa con stracotto di Scottona al Valpolicella	8

## SECONDI PIATTI

Polenta e funghi misto bosco	7
La Nostra Braciola di maiale al Tartufo Nero della Lessinia	13
Secondo del Malgaro con polenta funghi, salame e M. Veronese	11
Stracotto di Scottona al Valpolicella con polenta	11

## SECONDI ALLA GRIGLIA

Tagliata di controfiletto con rucola e grana con patate al forno	14
Braciola di maiale ai ferri	8
Filettino di manzo con porcini di alta montagna e patate al forno	17
Grigliata mista di carne con: luganega, pollo, manzo, maiale e pancetta tesa	16
Filettino di manzo alla griglia con patate al forno	16

## CONTORNI

Patatine fritte* , Insalata mista, Insalata verde	4
Patate al forno (solo nei giorni festivi e prefestivi)	4
Funghi misto bosco* ,	4
Verdure grigliate (zucchine , melanzane e peperoni)	4,5
Verdure in agrodolce fatte in casa	4
Verdure cotte del giorno	4

## LE INSALATONE

<b>L'Italiana</b> ins. verde, pomodorini, ciliegine di mozzarella, origano, olive nere	8,5
<b>La Tonnata</b> ins.verde, carote, pomodorini, tonno, ciliegine di mozzarella	8,5
<b>La Borlotti</b> ins.verde, cappuccio, fagioli borlotti con cipolla rossa, carciofi , olive nere	8,5
<b>La Sfiziosa</b> insalata, radicchio, wurstel, carciofi, olive nere, ciliegine di mozz. pomodorini	8,5
<b>La Champignon</b> insalata verde, carote, pomodorini, ciliegine di mozzarella, grana a scaglie, funghi	8,5
<b>La Prosciutto</b> ins. verde, pomodorini, radicchio rosso, tonno, mozzarelline, prosciutto cotto affettato	8,5

# PIZZA

<b>ADRIANO</b> pom, mozz, gorgonz.DOP, FC pr.crudo	8,5
<b>AFRODITE</b> mozz, pancetta affumicata, pesto al rosmarino, grana grattugiato	8
<b>AURORA</b> pom, mozz, tonno, pomodorini, F.C. philadelphia, basilico*	8
<b>BACCO</b> pom, mozz, melanzane, grana grattugiato, salaminò piccante	8
<b>CALZONE</b> mozz, prosciutto cotto, funghi, ricotta, grana grattugiato	7,5
<b>CAPRICCIOSA</b> pom, mozz, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere	7,5
<b>CARACALLA</b> pom, mozz, prosciutto cotto, salaminò piccante	7
<b>CLAUDIO</b> pom, mozz, patate, salsiccia, grana grattugiato	8
<b>COSTANTINO</b> pom, mozz, porcini, patate al forno*, pancetta affumicata, formaggio grana	9
<b>DECIO</b> pom, mozz, funghi porcini, radicchio rosso, F.C. scaglie di grana in uscita	9
<b>DEMETRA</b> impasto ai cereali, pom, mozz, Monte Veronese mezzano, funghi misto bosco, F.C. speck tirolese	9,5

<b>DIOCLEZIANO</b> pom, mozz, pancetta, funghi misto bosco, Monte Veronese	€8
<b>EOLO</b> pom, mozz, pancetta affumicata, patate, F.C. speck tirolese	€8,5
<b>ERCOLE</b> pom, mozz, Monte Veronese DOP, gorgonz. dolce, grana grattugiato, sal. piccante	€9
<b>FLORA</b> pom, mozz, pomodorini, grana grattugiato, olive nere, F.C. mozz. di bufala DOP, basilico*	€8,5
<b>GIULIO CESARE</b> pom, mozz, prosciutto, funghi, salaminò piccante, wurstel	€9
<b>GIUNONE</b> pom, mozz, melanzane ai ferri, zucchine trifolate, grana grattugiato	€8
<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella.	€5
<b>MARTE</b> pom, mozz, salaminò piccante, gorgonzola dolce DOP, cipolla	€8,5
<b>NERONE</b> pom, mozz, salaminò, piccante, capperi, filetti di acciughe	€7
<b>ORAZIO COCLITE</b> pom, mozz, pomodorini, salaminò piccante, basilico*, F.C. philadelphia	€7,5
<b>PANDORA</b> pom, mozz, F.C. mozz. di bufala DOP, pomodorini, rucola	€8,5
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> pom, mozz, prosciutto cotto, funghi	€7

\*può essere di provenienza surgelata FC=fuori cottura

<b>4 FORMAGGI</b> pom, mozz, Monte Veronese, gorgonzola dolce, grana grattugiato	€8
<b>QUINTO MIGLIO</b> (a spicchi) pom, mozz, pr.cotto, funghi, carciofi, peperoni al forno, melanzane ai ferri, sal. piccante, wurstel, olive nere	€9,5
<b>REA SILVIA</b> (a spicchi) pom. mozz, radicchio, melanzane, carciofi, patate al forno*, zucchine trif. €	8,5
<b>VEGETARIANA</b> pom. mozz, spinaci*, zucchine, patate al forno*	€7,5
<b>ROMOLO</b> pom, mozz, F.C. philadelphia, prosciutto crudo, rucola	€9
<b>TEODOSIO</b> pom, mozz, melanzane ai ferri, form.grana grattugiato	€7,5
<b>TONNO E CIPOLLA</b> pom, mozz, tonno, cipolla	€7,5
<b>VENERANDA</b> pom, mozz, pros. cotto, funghi, sals. dolce, gorgonz. dolce DOP, F.C. prosc. crudo	9,5
<b>VENERANDA PICCANTE</b> pom, mozz, pr. cotto, funghi, sal.piccante, gorgonz.DOP, F.C. prosciutto crudo	€9,5
<b>VENERE</b> (a spicchi) pom, mozz, peperoni al forno, melanzane, rad. rosso, zucchine trif, grana grattugiato	€8,5

## Pizze Gourmet

Impasto a lunga maturazione con farina a KMO e a "Residuo Zero" dal Fondo Prognoi di Montorio.

BIODIVERSITY FOR LIFE  
www.fondoprognoi.it

**L'AFFUMICATA DELLA LESSINIA** 11  
Pomodoro, Mozzarella, Pecorino stagionato di Roverè, Speck e Ricotta affumicata della Lessinia dopo cottura.

**LA 1982** 11  
Pomodoro, Mozzarella, Pancetta arrotolata al pepe, Patate al forno, Salsa di Tartufo nero della Lessinia dopo cottura.

## GLI IMPASTI

<b>BASE CLASSICA</b>	
<b>PIZZA BABY</b> solo con base classica	-1
<b>AI 5 CEREALI</b>	+1,5
<b>SENZA GLUTINE</b>	+2
<b>IMPASTO GOURMET</b>	+2

Coperto e servizio 2

## PER I PIÙ PICCOLI

CHIPS pom, mozz,	
patatine fritte*	6,5
RANCH pom, mozz, wurstel,	
patatine fritte*	7,5
WURSTEL pom, mozz,	
wurstel	6,5

## AGGIUNTE

<b>CLASSICA</b>	+1,5
<b>SPECIALE</b>	+2
<b>TARTUFO NERO</b>	+3

SOSTITUIRE UN INGREDIENTE È CONSIDERATO UN'AGGIUNTA



# DESSERT & BEVANDE

## APERITIVO

Spritz Aperol	2.8
Spritz Campari	2.8
Analcolico	2.5

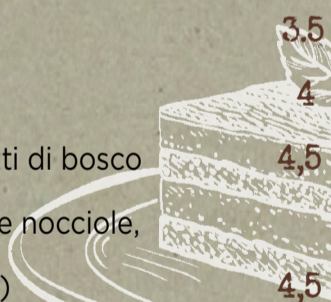
## CAFFÈ

Caffè espresso	1.1
Caffè corretto	1.5
Caffè Decaffeinato	1.2
Caffè d'Orzo	1.2
Cappuccino	1.5



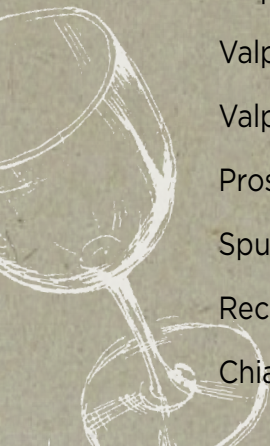
## DESSERT

Vasetto di Panna cotta, (anche senza glutine)	4,5
Crema catalana, (anche senza glutine)	4,5
Vasetto di Tiramisù classico al caffè,	4,5
Sbriciolata all'espresso con crema al mascarpone	4,5
Sorbetto al limone, Sorbetto al Caffè	2,5
Tartufo bianco / Nero	3,5
Meringata	4
Cheese Cake con confettura ai frutti di bosco	4,5
Semifreddo della casa (pistacchio e nocciole, o amaretto e cioccolato fondente)	4,5




## VINI D.O.C E I.G.T

Soave Classico 0.375 lt	€9
Bardolino, Soave, Valpolicella Classico, Custoza	€11
Valpolicella Ripasso <i>Cantina Valpantena</i>	€16
Valpolicella Superiore Falasco <i>Cantina Valpantena</i>	€12
Valpolicella Classico Bertani DOC 0,375 lt	€10
Valpolicella Classico Bertani DOC 0.75 lt	€18
Prosecco Cangrande <i>Cantina Valpantena</i>	€12
Spumante Moscato <i>Cantina Valpantena</i>	€12
Recioto Valpolicella <i>Cantina Valpantena</i>	€26
Chiaretto Molwar Rosso Verona <i>Cantina Medinelli</i>	€10



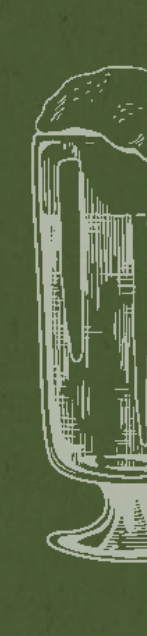
## ACQUA E VINO

Acqua gasata e naturale 75 cl	€2.5
Vino bianco / rosso alla spina 1/4 lt	€1.5
Vino bianco / rosso alla spina 1/2 lt	€2.8
Vino bianco / rosso alla spina 1 lt	€4.5
Vino bianco frizzante 1/4 lt	€2.8
Vino bianco frizzante 1/2 lt	€4.5
Vino bianco frizzante 1 lt	€7.5



## BIBITE

Bibite in lattina e in bottiglia da 33 cl	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, The limone o pesca	€2.5
Coca Cola Media 45 cl	€3.3
Radler Media	€4.5



## BIRRE ALLA SPINA

Birra bionda / rossa Media 40 cl	€4
Birra bionda / rossa Piccola 20 cl	€2.5

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Lesster - birra artigianale di Verona	
Daura (senza glutine) 33 cl	€4
Weiss 0,5 cl	€4,5
Birra analcolica 33 cl	€3

## AMARI - GRAPPE

Amaro18, Averna, Branca Menta, Braulio, DiSaronno, Fernet Branca , Grand Marnier, Lucano, Ciemme Prugna, Montenegro, Rabarbaro Zucca, Ramazzotti, Sambuca, Stravecchio, Unicum, Vecchia Romagna,	3
Prime Uve, Grappa Poli Moscato, Grappa al Miele, Grappa Teroldego	3,5

## Selezione **Bonollo**



Grappa Amarone Barrique	5
Dorange - Grappa OF con scorze di arancia di Sicilia	4,5
Amaro - Grappa OF con note aromatiche balsamiche	4
Mirtillo - Liquore con grappa e mirtilli selvatici raccolti a mano	4