

# 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 stravecchio, mezzano e fresco, salame di cervo, polenta, mostarda di frutta e giardiniera della Luisa 8

## PRIMI PIATTI

- Gnocchi di malga del Veneranda con burro e grana o ricotta affumicata 7
- Pappardelle all'uovo fatte in casa ai finferli freschi 9
- Fettuccine all'uovo fatte in casa al Tartufo nero della Lessinia 11
- 🌿 Fettuccine all'uovo fatte in casa al ragù bianco di razza Brogna 9,5
- Bigoli integrali fatti in casa con stracotto di Scottona al Valpolicella 8,5
- Risotto del giorno (min. 2 persone) 9

## 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 Monte Veronese 11
- Stracotto di Scottona al Valpolicella con polenta 11
- Carpaccio di Angus affumicato con rucola, grana e maionese al balsamico 10

## SECONDI ALLA GRIGLIA

- Galletto ai ferri servito con patate e salsa barbeque della casa 12
- Tagliata di controfiletto con porcini di alta montagna servita con patate 16
- Tagliata di controfiletto con rucola e grana a scaglie servita con patate 14
- Braciola di maiale ai ferri 8
- Grigliata mista di carne con: luganega, pollo, manzo, maiale e pancetta tesa 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
- Vasetto di giardiniera in agrodolce della Luisa 4,5
- Verdure cotte del giorno 4

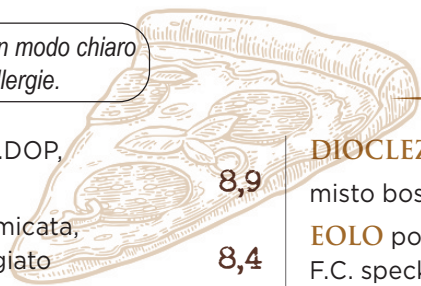
## LE INSALATONE

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

# PIZZA



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



<b>ADRIANO</b> pom, mozz, gorgonz. DOP, FC pr. crudo	8,9
<b>AFRODITE</b> mozz, pancetta affumicata, pesto al rosmarino, grana grattugiato	8,4
<b>AURORA</b> pom, mozz, tonno, pomodorini, F.C. philadelphia, basilico*	8,9
<b>BACCO</b> pom, mozz, melanzane, grana grattugiato, salamino piccante	8,9
<b>CALZONE</b> mozz, prosciutto cotto, funghi, ricotta, grana grattugiato	8
<b>CAPRICCIOSA</b> pom, mozz, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere	8,4
<b>CARACALLA</b> pom, mozz, prosciutto cotto, salamino piccante	8
<b>C CARBONARA DI GRISA</b> pom., mozz, pancetta stufata, uovo di gallina Grisa della Lessinia, grana grattugiato e pepe nero	9,4
<b>CLAUDIO</b> pom, mozz, patate, salsiccia, grana grattugiato	8,4
<b>COSTANTINO</b> pom, mozz, porcini, patate al forno*, pancetta affumicata, formaggio grana	9,4
<b>DECIO</b> pom, mozz, funghi porcini, radicchio rosso, F.C. scaglie di grana in uscita	9,4
<b>DEMETRA</b> impasto ai cereali, pom, mozz, Monte Veronese mezzano, funghi misto bosco, F.C. speck tirolese	9,9

<b>DIOCLEZIANO</b> pom, mozz, pancetta, funghi misto bosco, Monte Veronese	8,9
<b>EOLO</b> pom, mozz, pancetta affumicata, patate, F.C. speck tirolese	8,9
<b>ERCOLE</b> pom, mozz, Monte Veronese DOP, gorgonz. dolce, grana grattugiato, sal. piccante	9,4
<b>FLORA</b> pom, mozz, pomodorini, grana grattugiato, olive nere, F.C. mozz. di bufala DOP, basilico*	8,9
<b>GIULIO CESARE</b> pom, mozz, prosciutto, funghi, salamino piccante, wurstel	9,4
<b>GIUNONE</b> pom, mozz, melanzane ai ferri, zucchini trifolate, grana grattugiato	8,9
<b>L'AFFUMICATA DELLA LESSINIA</b> pom., mozz, Pecorino stagionato di Roverè, Speck e Ricotta affumicata della Lessinia dopo cottura.€	11,4
<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella.	5,5
<b>MARTE</b> pom, mozz, salamino piccante, gorgonzola dolce DOP, cipolla	8,9
<b>NERONE</b> pom, mozz, salamino, piccante, capperi, filetti di acciughe	7,4
<b>ORAZIO COCLITE</b> pom, mozz, pomodorini, salamino piccante, basilico*, F.C. philadelphia	8
<b>PANDORA</b> pom, mozz, pomodorini, F.C. mozz. di bufala DOP, rucola	8,9

\*può essere di provenienza surgelata FC= fuori cottura

<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> pom, mozz, prosciutto cotto, funghi	8 €
<b>4 FORMAGGI</b> pom, mozz, Monte Veronese, gorgonzola dolce, grana grattugiato	€8,9
<b>QUINTO MIGLIO</b> (a spicchi) pom, mozz, pr.cotto, funghi, carciofi, peperoni al forno, melanzane ai ferri, sal. piccante, wurstel, olive nere	€ 9,9
<b>REA SILVIA</b> (a spicchi) pom. mozz, radicchio, melanzane, carciofi, patate al forno*, zucchini trif. €	9
<b>VEGETARIANA</b> pom. mozz, spinaci*, zucchini, patate al forno*	€8
<b>ROMOLO</b> pom, mozz, F.C. philadelphia, prosciutto crudo, rucola	€9,4
<b>TEODOSIO</b> pom, mozz, melanzane ai ferri, form.grana grattugiato	€8
<b>TONNO E CIPOLLA</b> pom, mozz, tonno, cipolla	€8
<b>VENERANDA</b> pom, mozz, pros. cotto, funghi, sals. dolce, gorgonz. dolce DOP, F.C. prosc. crudo	10
<b>VENERANDA PICCANTE</b> pom, mozz, pr. cotto, funghi, sal.piccante, gorgonz.DOP, F.C. prosciutto crudo	€10
<b>VENERE</b> (a spicchi) pom, mozz, peperoni al forno, melanzane, rad. rosso, zucchini trif, grana grat.€	9

## Pizze al Tartufo

<b>C MONTANARA BIANCA</b> pizza bianca con mozzarella, pecorino e Monte Veronese, zucchini trifolate, salsa in olio di tartufo nero della Lessinia fuori cottura	11
<b>LA 1982</b> pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata al pepe, patate al forno, salsa in olio di tartufo nero della Lessinia fuori cottura	12
<b>TARTUFO</b> con mozzarella, salsa al tartufo nero della Lessinia con panna, grana grattugiato, salsa in olio di tartufo nero della Lessinia fuori cottura	12
<b>GALLIENO</b> pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salsa in olio di tartufo nero della Lessinia fuori cottura	10

## 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
Coperto e servizio	2

## PER I PIÙ PICCOLI

<b>CHIPS</b> pom, mozz,	
patatine fritte*	7
<b>RANCH</b> pom, mozz, wurstel,	
patatine fritte*	8
<b>WURSTEL</b> pom, mozz,	
wurstel	7

## AGGIUNTE

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

SOSTITUIRE UN INGREDIENTE È CONSIDERATO UN'AGGIUNTA





[www.ristorante-veneranda.it](http://www.ristorante-veneranda.it)



[www.visitlessinia.eu](http://www.visitlessinia.eu)

## APERITIVO

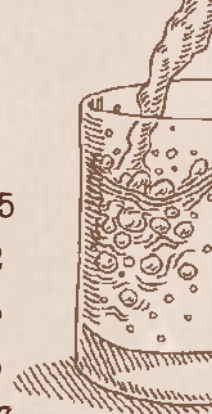
Spritz Aperol	3
Spritz Campari	3
Analcolico	3

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

Soave, Custoza, Bardolino <i>Cantina Valpantena</i>	10
Valpolicella Classico <i>Cantina Valpantena</i>	12
Valpolicella Ripasso <i>Cantina Valpantena</i>	19
Valpolicella Superiore Falasco <i>Cantina Valpantena</i>	15
Valpolicella Classico Bertani DOC 0.75 lt	24
Prosecco Cangrande <i>Cantina Valpantena</i>	15
Spumante Moscato <i>Cantina Valpantena</i>	14
Recioto Valpolicella <i>Cantina Valpantena</i>	29

## ACQUA E VINO

Acqua gasata e naturale 75 cl	2.5
Vino bianco / rosso alla spina 1/4 lt	2
Vino bianco / rosso alla spina 1/2 lt	3
Vino bianco / rosso alla spina 1 lt	5
Vino bianco frizzante Alzaia 1/4 lt	3.3
Vino bianco frizzante Alzaia 1/2 lt	6.5
Vino bianco frizzante 1 lt	12.5



## 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 Media 40 cl	bionda 4.5 / rossa 5.5
Birra Piccola 20 cl	bionda 2.5 / rossa 3

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Lesster - birra artigianale di Verona 50 cl	
Pils, Fosca, Uit, Corsara 8	Valmarisa, Brigante 10
Daura (senza glutine) 33 cl	5
Weiss 0,5 cl	4,5
Birra analcolica 33 cl	2.5
Messina cristalli di sale 33cl 4	Ichnusa non filtrata 33cl 4



# DESSERT\*

Frollini fatti in casa serviti con amaro

**Hàntak** di erbe della Lessinia 4,5

Vasetto di Panna cotta, (anche senza glutine) 4,5

Crema catalana, (anche senza glutine) 4,5

Vasetto di Tiramisù classico al caffè 5,5

Sbriciolata all'espresso con crema al mascarpone 5,5

Semifreddo della casa 4,5

Cheese cake con confettura ai frutti di bosco 4,5

Sorbetto al limone, Sorbetto al Caffè 3,5

Tartufo bianco / Nero 4,5

Meringata 4,5



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

# CAFFÈ

Caffè espresso

Caffè corretto

Caffè Decaffeinato

Caffè d'Orzo

Cappuccino



1,2

1,6

1,3

1,3

1,6

# AMARI - GRAPPE

Amaro18, Averna, Branca Menta, Braulio, DiSaronno, Fernet Branca ,

Grand Marnier, Lucano, Ciemme Prugna, Montenegro,

Rabarbaro Zucca, Ramazzotti, Sambuca, Stravecchio,

Unicum, Vecchia Romagna, Hàntak l'amaro d'erbe della Lessinia 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

