

VOLO LEGGERO

PROPOSTE DI STAGIONE

Gnocchi di patate viola di nostra produzione con taleggio, mostarda alle mele e mandorle tostate / **13,00**

Risotto con coniglio, cipollotto croccante e finocchio (minimo 2 porzioni) / **14,00**

Filetto di Tonno scottato in crosta di sesamo, con maionese al basilico e tabasco / **18,00**

Pizza con mostarda vicentina, panciotto dello schioppo, grana a scaglie e mozz. Fiordilatte / **12,00**

Pizza agretti mozz. Fiordilatte e gorgonzola / **12,00**

Barba di Frate: agretti, mozz. Fiordilatte, burratina affumicata, pancetta / **14,00**

Pinne Gialle: mozz. Fiordilatte, cipolla rossa in agrodolce, tonno fresco scottato con sesamo / **14,00**

CUCINA

ANTIPASTI

Tartare di bovino adulto "La Granda" 150 gr con maionese home made all'aglio nero e crostini di Altamura al profumo di finocchio / **12,00**

Tagliere rustico con stortina nostrana, lombo stagionato, panciotto dello schioppo, coppa affinata in amarone, formaggio Gran Cima della Lessinia, gorgonzola con noci e pere, mostarda di fichi, burratina affumicata / **25,00**

Tagliere salumi e formaggi con coscia cotta, crudo di Montagnana, mortadella, soppressa dello schioppo, pancetta stagionata alle erbe, Grana Padano D.o.p., Mediterraneo, burratina affumicata e giardiniera in agrodolce / **25,00**

Taglierino con coscia cotta, crudo di Montagnana, soppressa, pancetta stagionata alle erbe, mortadella, Grana Padano D.o.p. e giardiniera in agrodolce / **17,00**

Taglierino junior con crudo, soppressa, mortadella e giardiniera in agrodolce (consigliato per 1 persona) / **8,00**

Taglierino di prosciutto crudo con giardiniera in agrodolce / **12,00**

Stracciatella / **4,50**
Olive Ascolane* / **4,50**

Piatto di cicchetti / **6,00**

Stracciatella di bufala e acciuga del Cantabrico
Maionese al basilico e tabasco, pomodorino secco
Coscia cotta con salsa di carciofi
Lardo aromatizzato sui Monti Lessini e pepe

PRIMI

Risotto alla veneta con vitello e maiale tagliati a coltello / **12,00** (minimo 2 porzioni)

Risotto con Mazzancolle, crema di zucchine, menta e limone / **14,00** (minimo 2 porzioni)

Spaghettoni Felicetti all' Amatriciana / **12,00**

SECONDI

Fiorentina di Manzo Scottona Italia alla griglia **6,00/hg**

Picanha di manzo alla griglia con patate al forno **5,50/hg** (minimo 1 Kg)

Tagliata di Pata Negra* 250 gr. (pluma Iberica) / **19,00**

Tagliata di manzo 250 gr. (controfiletto di Scottona) / **18,00**

Costata di manzo 600 gr. (Scottona Irlanda) / **25,00**

Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura al profumo di agrumi, rosmarino e salvia con insalatina di stagione / **14,00**

Hamburger di Fassona "La Granda" con cipolla rossa caramellata, bacon, formaggio mediterraneo, maionese e patate fritte / **15,00**

Hamburger di Pulled Pork con cipolla di rossa in agrodolce, insalata, maionese al pepe rosa e patate fritte / **15,00**

Contorno cotto di giornata / **4,50**

Insalata mista con radicchio, ins. gentile, mele e noci / **4,50**

Patate rosse al forno / **4,50**

Patate Dippers fritte* / **4,50**

Giardiniera in agrodolce fatta in casa / **4,50**

PIZZE

Impasto lievitato 56 / 72 ore con miscela di farina con germe di grano, farina di farro integrale, farina di soia, crusca di frumento tostato.

Margherita doc: pomodori pelati a pezzettoni, mozzarella di bufala fuori cottura e trito di basilico fresco / 10,00

Margherita: pomodoro e mozz. Fiordilatte, origano / 7,00

Capricciosa: pom. mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi alla romana, olive leccino / 11,00

Crudo di Langhirano 30 mesi con pom. mozz. fiordilatte / 11,00

Parmigiana: pom. mozz. fiordilatte, melanzane, grana / 8,50

Salamino piccante con pom. mozz. fiordilatte / 8,50

Tonno e cipolla con mozzarella fiordilatte e pomodoro / 9,00

Vegetariana: pom. mozz. fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni e grana / 10,00

Stria olio e rosmarino / 4,50

PIZZE SPECIALI

Acciughe del Cantabrico con stracciatella e pomodoro a pezzettoni / 13,00

Alpi: pom. mozz. fiordilatte, philadelphia e speck / 10,00

Boscaiola: pom. mozz. misto bosco* pancetta, grana / 11,00

Calvetti: Coscia cotta e grana fuori cottura, pomodoro, ricotta di bufala, mozz. / 12,00

Cuore di burrata con crudo di Langhirano, pom. e mozz. / 12,00

Lessinia: pom. mozz. monte veronese, porcini e carne salà / 13,00

Montagnana: pom. mozz. fiordilatte, melanz., grana e crudo / 11,00

Padana: pom. mozz. fiordilatte, tastasal, patate e grana / 11,00

Rustica: pom. mozz. fiordilatte, gorgonzola e speck in cottura / 11,00

Siciliana: pomodorini gialli a pacchetelle, capperi, olive leccino, e acciughe del Cantabrico / 12,00

PIZZE BIANCHE

4 formaggi: mozz. fiordilatte, ricotta di bufala, gorgonzola e provola affumicata / 10,00

Briosa: mozz. fiordilatte, brie, porcini* e patate / 10,50

Carbonara: mozz. fiordilatte, uovo, guanciale, grana / 10,50

Guanciale e patate rosse, mozz. fiordilatte / 11,00

Mele verdi, mozz. fiordilatte, miele, crudo di Langhirano / 12,00

Noci e speck con mozz. fiordilatte e gorgonzola / 12,00

Parigina: mozz. fiordilatte, gorgonzola, crudo di Langhirano / 12,00

Pere e gorgonzola, mozz. fiordilatte, noci / 9,50

Pesto di pistacchi e mortadella, mozz. fiordilatte / 11,00

Tirolese: mozz. fiordilatte, provola aff. funghi e speck / 10,00

Veneta: fiordilatte, gorgonzola, zucchine, salamino e grana / 11,00

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL CAMERIERE

(*) prodotto congelato / surgelato all'origine

(**) prodotto semilavorato, congelato a mezzo abbattitore

DOLCI

Dolci e semifreddi fatti in casa, con ingredienti naturali, panna fresca, farina e uova biologiche / 6,00

Sorbetto al limone / 3,00

Sorbetto al mango / 3,00

BEVANDE

Tè e bibite artigianali in bottiglia / 3,50

Chinotto, Mandarinata, Limonata, Portofino

Coca cola e coca cola zero in bott. / 3,50

Pepsi, Aranciata e Limonata alla spina

piccola / 3,00 grande / 5,00

Acqua minerale piccola 25 cl / 1,50

Acqua minerale grande 75 cl / 3,00

BIRRE ALLA SPINA

0,35 l / 3,50 - 0,50 l / 5,50 - 1,5 l / 15,00

Kellerbier bionda non filtrata

Warsteiner premium pils

Estense red ale artigianale rossa

Weizen paulaner hefe weibbier

BIRRE IN BOTTIGLIA

NOVITA'

dal Birificio Casteldariese

Aloha (stile IPA, senza Glutine) 50 cl / 7,00

Bigolator (stile Bock) 50 cl / 7,00

Larisa (birra al Riso) 50cl / 7,00

Paulaner Hell Lager 33 cl / 4,00

Warsteiner fresh analcolica 33 cl / 4,00

Birra al miele di acacia della lessinia 75 cl / 12,00

Birra bianca della lessinia 50 cl / 7,00

Obice ambrata artigianale 75 cl / 12,00

VINI SFUSI

1 L / 12,00

0.5 L / 6,50

0,25 L / 4,00

Verduzzo bianco frizzante

Rabosello rosato frizzante

Cabernet rosso fermo

Coperto € 2,00