

Volo Leggero

PROPOSTE DI STAGIONE

TAGLIERINO di salumi e formaggio affinati in Amarone con coppa, salame, lombo stagionato, mostarda di fichi, giardiniera e focaccia ai fichi e noci / **20,00**

Risotto agli asparagi e mazzancolle / 14,00 Min. 2 porzioni

Gnocchetti di barbabietola fatti in casa con ragù di maiale al latte, crema di piselli e nocciole tostate / **13,00**

Spaghetti "Felicetti" all'aglio nero, olio, peperoncino e bottarga con gremolata di agrumi / **13,00**

Pizza zucca e pancetta con mozz. fiordilatte / **11,00**

Pizza zucca e pesto alla genovese con mozz. di bufala / **11,00**

Pizza radicchio al vino rosso, soppressa e mozz. fiordilatte / **11,00**

Pizza guanciale e patate rosse, mozz. fiordilatte / **11,00**

Pizza carbonara di asparagi, uovo, grana e mozz. fiordilatte / **11,00**

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 / **25,00** (consigliati per 2 persone)

Tagliere salumi e formaggi con cosciacotta Opificio, crudo di Langhirano 30 M, mortadella, soppressa dello schioppo, pancetta stagionata alle erbe, grana, mediterraneo, ricotta di bufala e giardiniera fatta in casa / **25,00**

Taglierino con coscia cotta Opificio, crudo di Langhirano 30 mesi, soppressa, pancetta stagionata alle erbe, mortadella, parmigiano 36 mesi, giardiniera / **15,00**

Giardiniera fatta in casa con aceto balsamico / **4,50**

Stracciatella / **4,50**

Olive Ascolane* / **4,50**

Piatto di cicchetti / **6,00**

Stracciatella e acciuga del Cantabrico

Gorgonzola, pere e noci

Panciotto con salsa di carciofi

Mortadella e pesto di pistacchi

PRIMI

Risotto alla veneta / **10,00**

(Per tutti i risotti minimo 2 porzioni)

Maccheroncini con ragù di coniglio, crema di patate e timo / **13,00**

Gramigna con ragù di patanegra battuto a coltello e pesto di rosmarino / **13,00**

Bigoli alla carbonara con guanciale aff. e tartufo / **13,00**

SECONDI

Picanha di manzo alla griglia da 1 kg con patate al forno / **48,00**

Tagliata di pata negra* (maialino Iberico) / **19,00**

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

Costata di manzo 500 gr. / **22,00**

Tagliata di pollo al profumo di rosmarino cotta a bassa temperatura con insalatina di stagione / **13,00**

Hamburger scomposto con Svizzera di Fassona, cipolla caramellata, bacon, senape e patate fritte / **15,00**

Hamburger di Pulled Pork con cipolla di Tropea in agrodolce, insalata e maionese al pepe rosa accompagnato da patate fritte / **14,00**

Hamburger di Pulled Chicken, insalata, porro, pomodori, scamorza aff. e maionese al timo accompagnato da patate fritte / **14,00**

CONTORNI

Grigliata di verdure fresche / **4,50**

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

Patate fritte* / **4,00**

Insalata mista / **4,00**

Dolci e semifreddi fatti in casa con ingredienti naturali, panna fresca, farina e uova biologiche / **5,00**

Sorbetto al limone / **3,00**

PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL CAMERIERE

(*) prodotto congelato/surgelato all'origine

(**) prodotto semilavorato, congelato a mezzo abbattitore

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 / **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 pom. pezzettoni / **13,00**

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

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

Calvetti: Coscia cotta Opificio e grana fuori cottura, pomodoro, ricotta di bufala / **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**

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**

Casalino: mozz. di bufala e lombo affinato all'Amarone / **12,00**

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**

Bevande

Tè e bibite artigianali in bottiglia / **3,00**

Chinotto, Mandarinata, Limonata, Portofino

Coca cola e coca cola zero in bott. / **3,00**

Pepsi, aranciata, limonata alla spina
piccola / **3,00** grande / **5,00**

Acqua minerale piccola 25 cl / **1,50**

Acqua minerale grande 75 cl / **3,00**

Aperitivi analcolici / **3,00**

Spritz Aperol e Campari / **3,50**

Americano, Hugo, Drink / **4,50**

Gin Tonic con Bombay, Hendrick's, Gin Mare, Luz / **7,00**

BIRRE ALLA SPINA

0,35 l / **3,50** - 0,50 l / **5,50** - 1,5 l / **14,00**

Kellerbier bionda non filtrata

Warstainer premium pils

Estense red ale artigianale rossa

Weizen paulaner hefe weibbier

BIRRE IN BOTTIGLIA

Paulaner Hell Lager 33 cl / **3,50**

Beck's analcolica 33 cl / **3,50**

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

Verduzzo frizzante, Rabosello frizzante, Cabernet

1 l: **10,00** - 0.5 l: **5,50** - 0,25 l: **3,50**

VINI A BICCHIERE

Soave san Michele "Ca' rugate" / **3,00**

Lugana "Borgo la caccia" / **3,50**

Tocai Veneto il foyer "La Rifra" / **3,50**

Valpolicella Rio Albo "Cà rugate" / **3,50**

Valpolicella ripasso "Campo Reale" / **4,50**

Morellino di Scansano "Terenzi" / **4,50**

Prosecco di Valdobbiadene sup. DOCG / **3,50**

Prosecco "Bortolomiol" Banda Rossa / **4,00**

Passito di pantelleria "Pellegrino" / **4,00**

VINI IN BOTTIGLIA

Custoza BIOLOGICO san michelin "Gorgo" / **16,00**

Passerina BIOLOGICO "Spinelli" / **16,00**

Soave san michele "Ca' rugate" / **18,00**

Lugana d.o.c. "Borgo la caccia" / **22,00**

Tocai Veneto Il foyer "La Rifra" / **19,00**

Bardolino d.o.c. BIOLOGICO "Gorgo" / **17,00**

Lambrusco frizzante secco "Gallo D'oro" / **15,00**

Valpolicella rio albo "Ca' rugate" / **19,00**

Valpolicella ripasso "Campo reale" / **24,00**

Valpolicella ripasso 375ml "Campo reale" / **12,00**

Rosso Veronese Campedel "Gamba" / **24,00**

Morellino di Scansano "Terenzi" / **22,00**

Morellino di Scansano Riserva Purosangue "Terenzi" / **26,00**

Barbera "Monsupello" / **21,00**

Prosecco di Valdobbiadene superiore DOCG / **20,00**

Prosecco "Bortolomiol" Banda Rossa Magnum / **45,00**

I Germogli Pinot nero vinificato in bianco "Monsupello" / **21,00**

Durello Metodo Classico Bio "Fongaro" / **32,00**

Premièr Metodo Classico "Villa Rinaldi" / **34,00**

Durello Metodo Classico pas dosè Amedeo "Cà Rugate" / **34,00**

Franciacorta brut "San Cristoforo" / **38,00**

Moscato d'asti docg "Gianni Doglia" / **21,00**

Passito di pantelleria "Pellegrino" 50cl / **20,00**