



Antipasti - vorspeisen - starters

✨ ✨ Carne salà di Nostra produzione

con giardiniera fatta in casa ✨ ✨ 

Corned meats we produce with homemade pickles

Gepökelttes Fleisch, das wir mit hausgemachten Gurken produzieren

€ 15,00

✨ ✨ Polenta con funghi

e formaggio di malga gratinato al forno ✨ ✨ 

Polenta mit Pilzen und Käse -Gratin im Ofen

Polenta with mushrooms and cheese gratin in the oven

€ 13,00

✨ ✨ Tagliere di salumi fatti in casa con
salame, pancetta arrotolata, porchetta, speck,
carne salà, coppa, formaggi di malga ✨ ✨ 
(per 2 persone)

Platter of selection of homemade sliced ham and salami, (for two people)

Platter von gemischter Aufschnitt Hausgemachte,
Bauernkäse (für zwei Personen)

€24,00

Giardiniera € 4,00 

Insalata di patate € 4,00 

Primi piatti - main dishes - erste Kurse

✦✦ Ravioli fatti in casa con cacio, pepe e tartufo ✦✦ € 14,00
ravioli with cheese, pepper and truffle -
Hausgemachte Ravioli mit Käse, Pfeffer und Trüffel  

✦✦ Gnocchi con fonduta di formaggi e pistacchi ✦✦ € 13,00
Kartoffel with Cheese Fondue and pistachios
Kartoffel mit Bergkäsefondue und Pistazien  

✦✦ Pappardelle con ragù di lepre ✦✦ € 13,00
Homemade noodles with hare ragout
Bandnudeln mit Hasenragout  

✦✦ Bigoli con ragù d'anatra con pepe aromatizzato all'arancio € 13,00
Spaghetti mit Entensauce
Spaghetti with duck sauce  

✦✦ Fagottini di patate ripieni con formaggi di malga
e speck di Nostra Produzione al burro fuso e noci ✦✦ € 14,00
Potato dumplings filled with fresh Malga cheese and speck
Kartoffelknödel gefüllt mit frischem Malga-Käse und Speck  

✦✦ Reginette di grano arso con ragù bianco di vitello e porcini € 14,00
Homemade noodles with white veal ragout and mushrooms
Bandnudeln mit weißem Kalbsragout und Steinpilzen  

Secondi piatti - hauptgang - seconds flat

✦✦ Costata di Limousine alla brace 500g ✦✦ € 20,00
Gegrillte rumpsteak - grilled beef t-bon steak

✦✦ Tagliata di Anguss con rucola e grana ✦✦ € 18,00
Thinly sliced beef steak with rocket and parmesan - 
In scheiben Geschnittenes rumpsteak
mit Rucola und Parmesan

✦✦ Guancia di vitello cotta a bassa temperatura € 18,00
con tartufo e polenta ✦✦
Kalbsbacke mit Trüffel - 
veal cheek with truffle 

✦✦ Galletto alla brace ✦✦ € 15,00
gegrillter Hahn - grilled cockerel

✦✦ Stufato di Cervo con polenta ✦✦ € 15,00
Hirsch mit Polenta - deer with polenta 


✦✦ Costine di maialino (leggermente piccanti) ✦✦ € 16,00
Schweinerippchen (leicht würzig) - 
pork ribs (slightly spicy) 

✦✦ Fegato alla Veneziana con polenta ✦✦ € 14,00
Venetian liver with polenta - 
Venezianische Leber mit Polenta

✦✦ Stinco al forno con patate ✦✦ € 15,00
Roasted pork shank with potatoes - 
Gebratenes Schweinefleisch mit Kartoffeln 



Soia



Sedano



Lupini



Glutine



Frutta secca



Sesamo



Molluschi



Solfiti



Latte



Arachidi



Senape



Crostacei



Pesce



Uova

Coperto

€ 2,00

Dessert

€ 4,50

<u>Vino della casa</u>			
In caraffa	1/4L	1/2L	1 L
Valpolicella	3,50 €	6,00 €	12,00 €
Bianco di Custoza	3,50 €	6,00 €	12,00 €
Prosecco	3,50 €	6,00 €	12,00 €

Bar

Caffè espresso - Kaffee

€ 1,30

Caffè corretto - richtige Kaffee - proper coffee

€ 2,00

Caffè decaffeinato

€ 1,50

Caffè d'orzo/ginseng

€ 1,80

Cappuccino

€ 2,50

Acqua naturale/frizzante 0,75 - water - wasser

€ 2,50

Bibite in lattina - soft drink

€ 3,00

Amari - liquor - bitter likör

€ 3,50

Grappe

€ 4,00

Grappe barricate

€ 4,50

Grappa Amarone

€ 5,00

Birra piccola

€ 2,50

Birra media

€ 4,50

WeissBier

€ 5,00

Birra in bottiglia Forst 0,33

€ 3,50

Birra in bottiglia Apec ambrata 0,75

€ 12,00

Gelati sciolti (1 pallina)

€ 1,50

<u>Vini della casa</u>			
<i>In caraffa</i>	<i>1/4 litro</i>	<i>1/2 litro</i>	<i>1 litro</i>
<i>Valpolicella</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Bianco di Custoza</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>	<i>12,00 €</i>

<u>Vini in bottiglia</u>			
<u><i>Bianchi</i></u>			
<i>Ottella</i>	<i>"Lugana" 2016 D.O.G.</i>	<i>12,5%vol</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Zenato</i>	<i>"Lugana Lago" 2016 D.O.G.</i>	<i>13% vol</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Gà dei Frati</i>	<i>Lugana 2017 D.O.G.</i>	<i>13,5%vol</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Gà Maiol</i>	<i>"Prestige" Lugana 2016 D.O.G.</i>	<i>13% vol</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Costadoro</i>	<i>"Vino Bianco Pelsà" dolce</i>	<i>13% vol</i>	<i>16,00 €</i>
<u><i>Rossi</i></u>			
<i>Domini Veneti</i>	<i>"Raudii" Corvina-Merlot I.G.T.</i>	<i>13% vol</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Domini Veneti</i>	<i>"La Casetta" Valpolicella Superiore D.O.G Ripasso</i>	<i>14% vol</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Domini Veneti</i>	<i>"Verjago" Valpolicella Superiore D.O.G. 2015</i>	<i>15% vol</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Ettore Righetti</i>	<i>Valpolicella Classico D.O.G 2017</i>	<i>12,5%vol</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Ettore Righetti</i>	<i>"Doline" Rosso Verona I.G.T. 2014</i>	<i>13,5%vol</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Ettore Righetti</i>	<i>"L'avàjo" Valpolicella Classico Superiore D.O.G.</i>	<i>13,5%vol</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Ettore Righetti</i>	<i>Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.G.</i>	<i>14,5%vol</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Ottella</i>	<i>"Gemei" Rosso alto Mincio I.G.T.</i>	<i>14% vol</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Zenato</i>	<i>Valpolicella Classico Superiore D.O.G.</i>	<i>13,5%vol</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Zenato</i>	<i>"Cabernet Sauvignon" D.O.G 2014</i>	<i>14,5%vol</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Le Ragose</i>	<i>"Le Sassine" Valpolicella Classico Sup. Ripasso</i>	<i>14% vol</i>	<i>27,00 €</i>