



# Menù



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

# Menù 1

€ 28,00

Gnocchi di Malga

(preparati con ricotta fresca della lessinia)

Straccetti di scamone alla griglia

Patate arrosto e giardiniera

Un dolce arrivederci

Bevande e caffè

# Menù 2

€ 29,00

Un Benvenuto di sapori salati

Tagliata di manzo alla griglia

Patate arrosto

Sorbetto

Bevande e caffè

*Nei nostri ingredienti  
cerchiamo di usare le materie prime  
del nostro territorio...*



Utilizziamo solo pasta fresca  
fatta con le nostre mani

*Gli abbinamenti  
dei primi e dei secondi piatti  
cambiano ogni settimana  
perciò ve li raccontiamo...*

## *i Primi*

Un benvenuto di sapori salati. € 6,50

Gnocchi di malga € 8,00  
(preparati con ricotta fresca della lessinia)

Le paste lunghe della settimana, in base alla disponibilità proponiamo:

Lasagnette (con farina "0") oppure € 8,50

Spaghetti alla chitarra (con farina di grano duro) € 8,50

Stortini (pasta con farina di kamut e senza uova) € 8,50

Tortelli ripieni con sugo della settimana € 10,00

Risotto della trattoria € 10,00

Bis di primi € 11,00

Tris di primi € 13,00

Piatto della casa di "Mara" € 15,00

gnocchi di malga, polentina con formaggi fusi  
e misto funghi, tagliere di affettati

# *i Secondi*

|   |   |
|---|---|
| Formaggi alla griglia con mostarde o marmellate                             | € 10,00                                     |
| Straccetti di scamone alla griglia  | € 10,00                                     |
| Tagliata di manzo alla griglia  | € 18,00                                     |
| Tagliata di manzo alla griglia lavorata                                     | € 20,00                                     |
| Filetto di manzo alla griglia   | € 18,00                                     |
| Filetto di manzo spadellato   | € 20,00                                     |
| Costolette d'agnello  | € 17,00                                     |
| Grigliata mista<br>(tagliata, costoletta, straccetti, pancetta e salsiccia) | € 18,00                                     |
| 4 contorni  | € 5,00                                      |
|   |   |
| Sorbetto (limone, caffè, yogurt)  | € 3,00                                      |
| Un dolce arrivederci  | € 6,00                                      |
|   |   |
| Caffè   | € 1,20                                      |
| Acqua   | Lt. € 2,00                                  |
| Vino  | 1/4 Lt. €3,00 – 1/2 Lt. €5,00 – 1 Lt. €9,00 |
|   |   |
| Coperto e pane  | € 3,00                                      |

*Merù alla Carta*



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

## *Vini Rossi*

### Cantine "Fornasar"

|                       |              |         |
|-----------------------|--------------|---------|
| Valpolicella Classico | il genio     | € 12,00 |
| Corvino in Purezza    | il distratto | € 18,00 |
| Ripasso               | il ripetente | € 21,00 |

### Cantine "Marion"

|                                     |         |         |
|-------------------------------------|---------|---------|
| Valpolicella Superiore              |         | € 28,00 |
| Cabernet                            |         | € 29,00 |
| Teroldego                           |         | € 29,00 |
| Amarone della Valpolicella D.O.C.G. | 375 cl. | € 28,00 |
|                                     | 720 cl. | € 54,00 |

|                       |           |         |
|-----------------------|-----------|---------|
| Ripasso "Campofiorin" |           | € 19,50 |
| Palazzo della Torre   | Allegrini | € 21,00 |
| La Grola              | Allegrini | € 21,00 |
| Amarone               |           | € 35,00 |

# Vini Bianchi

|                                |               |         |
|--------------------------------|---------------|---------|
| Lugana                         | Ca Maiol      | € 18,00 |
| Prosecco<br>Millesimato 2010   | Le Manzane    | € 19,00 |
| Cuveè                          | Villa Rinaldi | € 30,00 |
| Franciacorta<br>Cuveè Prestige | Cà del Bosco  | € 36,00 |
| Record Brut<br>metodo classico | Trentodoc     | € 32,00 |

# Vini da Dessert

|  |         |
|--|---------|
| Passito bianco It.05 "Nettare del Tamburino"         | € 22,00 |
| Recioto rosso It.05 Il primo della classe "Fornaser" | € 21,00 |

*i nostri Vini*