

# Antípastí

<i>Tortino caldo di radicchio Verona con macedonia di noci e miele, e colatura di scamorza affumicata</i>	<i>9,50</i>
<i>Red chicory pie, walnuts and honey, and smoked scamorza cheese fondue</i>	
<i>La trilogia di baccalà: fritto, con leggera maionese al rafano mantecato, con cialda di polenta confit, con salsa di rapa rossa e polvere di capperi</i>	<i>15,50</i>
<i>The codfish trilogy: fried cod with horseradish mayonnaise, creamed cod with polenta wafer, confit cod with red turnip sauce and caper powder</i>	
<i>Spiedino di rombo al forno su salsa di agrumi e crumble di nocciole salate</i>	<i>14,50</i>
<i>Baked turbot skewer on a citrus sauce and salted hazelnut crumble</i>	
<i>Tagliere di salumi nostrani con radicchio tardivo marinato e crostoni di pane</i>	<i>14,50</i>
<i>A selection of local salami and ham with marinated red chicory and croûtons</i>	
<i>Culatello di Zibello d.o.p. con crème brûlée al vezzena e mostarda di peperoni</i>	<i>15,50</i>
<i>The heart of prosciutto, sliced thin and served with vezzena cheese cream and pepper mustard</i>	
<i>Uovo in camicia su fonduta di formaggio di malga e cialda di Monte Veronese</i>	<i>9,50</i>
<i>Poached egg on cheese fondue and Monte Veronese cheese waffle</i>	
<i>Battuta di manzo "Fassona piemontese" al coltello con vele di pane casereccio al rosmarino</i>	<i>13,50</i>
<i>Beef tartare and flavored rosemary thin bread slice</i>	

# Primi piatti

<i>Tortellini di vologno in brodo di carne e verdure croccanti</i> Tortellini in stock with vegetables	12,50
<i>Tagliatelle di pasta fresca con pioppini, zafferano e spinacino fresco</i> Home-made tagliatelle with southern polar mushrooms, saffron and fresh spinach	11,50
<i>Maccheroncini artigianali con ragù di vitello e carciofi croccanti</i> Home-made macaroni with veal ragout and crispy artichokes	13,50
<i>Zuppetta di pesce dell'Adriatico con crostoni di pane casereccio</i> Our fish chowder with croûtons	15,50
<i>Ravioli ripieni di scarola con colatura di Baitz di capra affumicato e battuto di olive taggiasche</i> Home-made batavian endive ravioli with smoked goat cheese fondue and taggiasca olives	14,50
<i>Risotto all'amarone della Valpolicella con zucca e granella di amaretto</i>	porzione 14,50
<i>Risotto with amarone red wine, pumpkin and grains of macaroons</i>	(min. 2 persone)
<i>Gnocchi di patate al nero di seppia con granciporro e crudité di radicchio tardivo</i> Home-made potato dumplings with cuttlefish ink, edible crab and raw red chicory	15,50

# Secondi piatti

<i>SVizzera vegetariana di verdure e riso saltato con maionese delicata alla rapa rossa</i>	<i>13,50</i>
<i>Vegetable ball and sauteed rice with delicate red turnip mayonnaise</i>	
<i>Trancio di centrofolo viola in crosta di olive su crema di zucca e cialda di speck</i>	<i>21,50</i>
<i>Slice of grouper in olive crust on pumpkin cream and speck waffle</i>	
<i>La frittura di pesce delle Cantine</i>	<i>18,50</i>
<i>Our mixed fried fish</i>	
<i>Quancette di maialino iberico brasate al valpolicella con finocchi saltati al timo</i>	<i>18,50</i>
<i>Braised iberian pig and fennel sauteed with thyme</i>	
<i>Tagliata di manzo "Black Angus" con patate al forno</i>	<i>22,50</i>
<i>Sliced "Black Angus" beef with baked potatoes</i>	
<i>Pancia di vitello croccante su saltata di erbe da campo servita con mostarda di arancia, miele e senape</i>	<i>16,50</i>
<i>Crispy veal with sautéed herbs, served with orange and honey mustard</i>	
<i>Selezione di formaggi veronesi con confettura artigianale e pane "noci e fichi"</i>	<i>14,50</i>
<i>Our assorted cheese with homemade jam and bread "nuts and figs"</i>	

# Contorni di stagione

*Insalata mista*

*mixed salad*

*5,00*

*Patate al forno*

*baked potatoes*

*5,00*

*Le nostre verdure cotte sono rigorosamente stagionali e di primissima scelta. La porzione servita è composta da tre diversi contorni preparati in base alla offerta giornaliera del mercato.*

*we serve only seasonal and high quality cooked vegetables. The portion is of three different types of vegetables according to the daily market*

*Verdure cotte di stagione*

*seasonal cooked vegetables*

*6,50*

# Dolci

<b>Gelato artigianale al Recioto rosso della Valpolicella</b> Home-made red Recioto wine ice-cream	6,00
<b>Sorbetto del giorno</b> Home-made sorbet	5,50
<b>Bavarese ghiacciata alla vaniglia con marmellata di cachi e scaglie di cioccolato fondente</b> vanilla parfait with blueberry jam and filling chocolate shavings	6,00
<b>Bellavista di meringa, frutti di bosco e crema al latte di capra</b> Meringue, berries and goat's milk cream	6,50
<b>Fantasia di cioccolato</b> A trio of chocolate desserts	9,00
<b>Il tiramisù delle Cantine in tazza</b> Our tiramisù	6,00
<b>Zaletti di Verona (biscotti tipici con farina di polenta) e Recioto</b> Typical biscuits with polenta flour, with a glass of Recioto wine	6,50
<b>Cheesecake alla liquirizia e briciole di frolla</b> Cheesecake with liquorice and short pastry crumbles	6,50
<b>Selezione di formaggi veronesi con confettura artigianale e pane "noci e fichi"</b> Our assorted cheese and homemade jam with bread nuts and figs	14,50

Coperto euro 1,90

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati