



# Menu

IL PRANZO



AGRITURISMO



## MENU AUTUNNALE 2020

### PARTENDO CON

#### *Tagliere di salumi di scottona* | 13€

Carne salá, porchetta e girello marinato al valpolicella e pepe con trilogia di formaggi freschi veronesi, giardiniera casereccia, confettura e chips di pane

#### *Osso* | 8€

Osso di scottona al forno con panatura al prezzemolo, cipolla caramellata, crostini di pane alla salsa bordolese

#### *Cotto* | 10€

Cotto di scottona con pomodorini confit, misticanza, granella di olive e chips di pane

#### *Porchetta 2.0* | 10€

Porchetta servita con insalata di nervetti, cipolla rossa e fagioli borlotti



## LE TARTARE DI SCOTTONA

### *Tris di tartare* | 18€

Tartare (3x80 grammi) con pesto di capperi, senape, salsa yogurt al cren, misticanza, sfere di aceto balsamico, peperoni in agrodolce e chips di pane

### *Tartare di corte* | 15€

Tartare (120grammi) mantecata con scalogno, pesto di capperi, salsa worcester, tabasco, senape, prezzemolo, pomodorini confit e chips di pane

### *Tartare al tartufo* | 15€

Tartare (120 grammi) tartufo nero della lessinia, riso soffiato croccante, lamelle di funghi champignon, ovetto cotto a bassa temperatura e chips di pane

### *Tartare affumicata* | 14€

Tartare (120 grammi) affumicata al legno di melo, mostarda, cipolla caramellata, panna acida e chips di pane

### *Tartacos* | 14€

Tartare (120 grammi) in cialda di mais con salsa all'avocado, sesamo tostato insalatina e pomodori



## PRIMI PIATTI

### *Maccheroncini* | 6€

Maccheroncini di pasta fresca al ragù di scottona

### *Tortelli* | 10€

Tortelli in sfoglia all'amarone ripieni di mascarpone e cipolla con crema di zucca,  
burro nocciola e mandorle tostate

### *Carnaroli "mera 5"* | 10€

*(minimo 2 persone)*

Risotto carnaroli "mera 5" con scottosal profumato alla cannella e mantecato al formaggio "Opera riserva"

### *Trippe* | 9€

Trippe di scottona alla parmigiana con crostini di pane

### *Tagliolini* | 15€

Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero della lessinia e ricotta affumicata

## PIATTO DEL MESE:

### *Chitarrine* | 15€

Chitarrine di pasta fresca con funghi porcini trifolati e fonduta al monte veronese



## I CLASSICI RIVISITATI

### *Filetto "Rossini" | 25€*

Filetto di scottona, crostone di pane, spinaci spadellati al burro, demiglacè al valpolicella, tartufo e cipolle croccanti

### *Filetto "Wellington" | 25€*

Filetto di scottona, pasta sfoglia, porcini trifolati, prosciutto crudo croccante e demiglacé alla senape

### *Costona | 2,5 € all'etto*

*(Per gli amanti delle ribs)*

Costona di scottona, taglio del petto particolarmente grasso e saporito, cotta a bassa temperatura per oltre 30 ore e caramellata in forno alla salsa bbq. servita con patate al forno

### *"Pulled beef" | 16€*

Ciabatta croccante, 180 grammi di scottona cotta a bassa temperatura, sfilacciata e affumicata, insalata coleslaw (cappuccio, carote e maionese), salsa fumè e servito con patate fritte\* rustiche, ketchup e maionese

\*Prodotto congelato di nostra produzione



## HAMBURGER

### *Scaligero* | 13€

Hamburger da 180 grammi con Monte Veronese, insalata verde, pomodoro, salsa bbq, cipolla rossa caramellata, servito con patate fritte\* rustiche, ketchup e maionese

### *Agricolo* | 13€

Hamburger da 180 grammi con Monte Veronese, insalata verde, pancetta affumicata fatta in casa, pomodorini confit, salsa bbq, servito con patate fritte\* rustiche, ketchup e maionese

## LE INSALATE

### *Ricca* | 9€

Insalata verde, carote, pomodorini, crostini di pane, rucola, sesamo tostato e tagliata di roastbeef

### *Caesar salad* | 9€

Insalata verde, carote, pomodorini, petto di pollo cbt, crostini di pane, scaglie di grana e salsa caesar

### *Vegetariana* | 8€

Insalata verde, rucola, carote, pomodorini, barbabietola, olive, funghi champignon, mele e crostini di pane

\*Prodotto congelato di nostra produzione



## DALLA MACELLERIA... AL BRACIERE

### **Filetto | 23€**

*il più famoso dei tagli, tutto da gustare, consiglio dello Chef... al sangue.*

### **Tagliata | 16€**

*nei pressi dell'anca, con poche mazzature succulenti che permettono di dare il meglio alla carne.*

### **Diaframma | 17€**

*è il taglio del diaframma, cucinato ad altissima temperatura e da il massimo di se per pochi secondi sulla brace. Adatto agli amanti della carne al sangue.*

### **Ostrica | 17€**

*è un taglio ricavato nella parte interna dell'osso dell'anca, all'estero è famoso come "spider steak", la mazzatura esterna garantisce una succulenza perfetta al palato. Consigliato al sangue.*

### **Bistecca della corte | 4,5€ l'etto**

*parte iniziale della lombata, sono le prime 5 coste, ricca di mazzature, è secondo noi la parte più succulenta. Il peso varia da 800gr ad 1 kg.*



**Costata | 4,5€ l'etto**

*con osso, si ricava dalla parte lombare ed è il taglio più classico. Varia tra un peso di 450 gr e 650 gr.*

**Fiorentina | 5,5€ l'etto**

*è un taglio molto grande con l'osso della vertebra lombare, Quindi si stacca dalla lombata ed è composta da filetto e controfiletto, divisi da un osso a T.*

**MATURE SELECTION**

*La lombata maturata per oltre 40 giorni...per esaltare il caratteristico sapore.*

**Fiorentina MATURA | 7,5€ l'etto**

**Bistecca della corte MATURA | 6,5€ l'etto**

*Con tutti i nostri tagli dal braciere serviamo patate al forno aromatizzate alle erbe.*



## **PROPOSTA DEL MEZZOGIORNO**

***Hamburger 180 g* | 10€**

al piatto con monte veronese, cipolla caramellata e salsa bbq

***La proposta del macellaio...* | 10€**

## **CONTORNI**

***Verdure alla griglia* | 5€**

***Patate fritte rustiche* | 4 €**

\*Prodotto congelato di nostra produzione



## MENU BABY

### *Maccheroncini di pasta fresca | 9€*

- *al pomodoro*
- *ragù di scottona*
- *in bianco*

### *Cotoletta di scottona | 9€*

*cotoletta di scottona\* e patate fritte rustiche\**

### *Hamburger di scottona | 9€*

*con pane al sesamo tostato e patate fritte rustiche\**

### *Wùrstel di scottona | 7€*

*con patate fritte rustiche\**

\*Prodotto congelato di nostra produzione

## MENU DEL PRANZO



## DESSERT

***Tiramisu 2.0*** | 7€  
con funghetto di meringa

***Mappamondo*** | 9€  
sfera di cioccolato ripiena di mousse al cioccolato fondente,  
coulis ai frutti di bosco caldo e sbrisolona

***Sorbetto del giorno*** | 4€

***Sfogliatina*** | 6€  
pasta frolla, crema zabaione e scaglie di cioccolato fondente

***Torta di mele calda*** | 7€  
con gelato alla vaniglia e cannella

***Selezione di formaggi erborinati*** | 15€  
Blu 61, Basajo e Blu di capra servito con confettura e mostarda di frutta

***COPERTO*** | 1€  
Comprensivo di servizio, pane e buffet di verdure





---

## CARTE DEI VINI

---

### SPUMANANTI

Prosecco extra dry "Bolle" **Società Agricola Faresin** 100% Glera – 11.5% vol | **16€**

Spumante Durello IGT "Niccolò Vescovo" cuvee **Maltraversi** 100% Durella – 13.00% vol | **21€**

Voluttà Bardolino Chiaretto DOC **Az. Agr. Le Tende** Corvina, Rondinella, San Giovese - 12% vol  
| **16€**

"Blanc De Noirs" Brut millesimato **Zamuner** 2011 Pinot noir, pinot meunier - 12,5% vol | **35€**

"Riserva Villa Mattarana" Extra Brut **Zamuner** 2008 Pinot noir, chardonnay, pinot meunier -  
12,5% vol | **40€**

Cuvee' d arce' metodo classico **Monteci** 2010 Garganega, trebbianello - 12% vol | **30€**

Metodo classico brut **Menegotti** 2015 Chardonnay, Corvina - 12% vol | **25€**

Metodo classico extra brut **Menegotti** Garganega - 12% vol | **23€**

Lessini Durello DOC Metodo classico 60 Mesi "Sandro De Bruno" - 12.5% vol | **27€**

Extra brut "Rosè Marinè" Metodo classico Pinot Nero 36 Mesi "Sandro De Bruno" - 12.5%  
vol | **30€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### BIANCHI

Custoza DOC 2017 **Az. Agr. Le Tende** 2018– 12.5% | **14€**

Lugana DOC **Ancilla** 2017– 13.00% vol | **26€**

Sauvignon “Oltremonte” **Monte Zovo** 2018– 13.00% vol | **25€**

Soave “Paradiso” **Marco Mosconi** 2019 VINO NATURALE - 12 % vol | **18€**

Soave Superiore DOCG “Monte San Piero” **Sandro De Bruno** - 13.5% vol | **27€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### AMARONI

Amarone Della Valpolicella “**Dal Forno Romano**” DOCG 2008 – 16.5% vol. | **350€**

Amarone Della Valpolicella “**Dal Forno Romano**” DOCG 2009 – 16.5% vol. | **340€**

Amarone Della Valpolicella “**Dal Forno Romano**” DOCG 2010 – 16.5% vol. | **330€**

Amarone Della Valpolicella “**Quintarelli Giuseppe**” DOCG 2012 – 16.5% vol. | **210€**

Amarone 1888 Riserva DOCG **Villa Canestrari** 2012– 15.5% vol | **80€**

Amarone DOCG **Marion** 2015 – 15.5% vol | **70€**

Amarone DOCG **Marion** 2011 – 15.5% vol | **140€**

Amarone DOCG **Marion** 2012 – 15.5% vol | **130€**

Amarone Ravazzol DOCG **Cà la Bionda** 2015 – 15.5% vol | **75€**

Amarone Ravazzol DOCG **Cà la Bionda** 2010 – 15.5% vol | **130€**

Amarone Ravazzol DOCG **Cà la Bionda** 2012 – 15.5% vol | **110€**

Amarone DOCG **Canoso** 2012 – 15.5% vol | **55€**

Amarone DOCG PLENUM riserva **Villa Canestrari** 2012 – 15% vol | **60€**

Amarone DOCG PLENUM riserva **Villa Canestrari** 2011 – 15% vol | **70€**

Amarone della Valpolicella DOCG **Scriani** 2014 – 16% vol | **55€**

Amarone della Valpolicella DOCG **Monteci** 2013 – 16% vol | **65€**

Amarone della Valpolicella DOCG **Monteci** 2015 – 16% vol | **60€**

Amarone della Valpolicella Buglioni 2016 “**Lussurioso**” 16% | **60€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### VALPOLICELLA SUPERIORE

Valpolicella Superiore DOC **Dal Forno Romano** 2013 – 14% vol | **110€**

Valpolicella Superiore DOC **Quintarelli** 2012 – 15% vol | **85€**

Valpolicella Superiore DOC **Quintarelli** 2013 – 15% vol | **76€**

Valpolicella Superiore “Mithas” **Corte Sant’ Alda** 2015 – 14% vol | **60€**

Valpolicella Superiore “Mithas” **Corte Sant’ Alda** 2012 – 14% vol | **85€**

Valpolicella Superiore “Mithas” **Corte Sant’ Alda** 2008 – 14% vol | **95€**

Valpolicella Superiore DOC **Marion** 2016 – 14% vol | **34€**

Valpolicella Superiore DOC **Marion** 2012 – 14% vol | **48€**

Valpolicella Superiore **Roccolo Grassi** 2014 – 14,5% vol | **35€**

Valpolicella Superiore **Roccolo Grassi** 2010 – 14,5% vol | **60€**

Valpolicella Superiore **Roccolo Grassi** 2012 – 14,5% vol | **50€**

Valpolicella Superiore **Roccolo Grassi** 2013 – 14,5% vol | **45€**

Valpolicella Superiore “L’Imperfetto” **Buglioni** 2017 – 13.5% vol | **28€**

Valpolicella Superiore DOC “Roccolo” **Piccoli** 2016 – 14.5% vol | **31€**

Valpolicella Superiore **Tedeschi** 2016 – 15 % vol | **32€**

Valpolicella Superiore **Tedeschi** 2011 – 15 % vol | **45€**

Valpolicella Superiore **Tedeschi** 2013 – 15 % vol | **40€**

Valpolicella Superiore **Gamba** 2017 – 13.5% vol | **23€**

Valpolicella Superiore **Marco Mosconi** 2014 14.5% | **32€**

Valpolicella superiore “**CasalVegri**” Cà la Bionda 2017 13.5% | **34€**

Valpolicella superiore **Canoso** 2015 13.5% | **28€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### RIPASSO

Valpolicella Ripasso “Il Bugiardo” **Buglioni** 2016 – 14% vol | **30€**

Valpolicella Ripasso “Il Bugiardo” **Buglioni** 2012 – 14% vol | **40€**

Valpolicella Ripasso RISERVA “Tenazio” **Monteci** 2010 – 14,5% vol | **35€**

Valpolicella Ripasso **Monteci** 2016 – 14% vol | **25€**

Valpolicella DOC “Campi Magri” **Corte Sant’Alda** 2017 – 14% vol | **32€**

Valpolicella DOC “Campi Magri” **Corte Sant’Alda** 2011 – 14% vol | **55€**

Valpolicella DOC “Campi Magri” **Corte Sant’Alda** 2013 – 14% vol | **50€**

Valpolicella DOC “Campi Magri” **Corte Sant’Alda** 2016 – 14% vol | **40€**

Valpolicella Ripasso “Caparbio” **Piccoli** 2017 – 13.5% vol | **25€**

Valpolicella Ripasso “I Lasi” **Villa Canestrari** 2016 – 14% vol | **23€**

Valpolicella Ripasso **Scriani** 2018 – 14% vol | **23€**

Valpolicella ripasso superiore “Malavoglia” **Cà la Bionda** 2017 14 % vol | **28€**

Valpolicella Classico Superiore Ripasso “**Gamba**” 2016 - 14 % vol | **25€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### I.G.T.

“Teroldego” IGT **Marion** 2016 – 14.5% vol | **40€**

“Teroldego” IGT **Marion** 2012 – 14.5% vol | **50€**

“Teroldego” IGT **Marion** 2010 – 14.5% vol | **55€**

“Crocevento” pinot nero IGT **Monte Zovo** 2017 – 14% vol | **32€**

Rosso VR IGT “Dedicatum” **Terre di Leone** 2015 – 14% vol | **39**

“Cicisbeo” **Az. Agr. Le Tende** 2017 – 14% vol | **22€**

“Geodoro” **Menegotti** 2015 15% vol | **32€**

“Geodoro” **Menegotti** 2013 15% vol | **40€**

“Geodoro” **Menegotti** 2006 15% vol | **50€**

Cabernet **Marion** 2016– 15% vol | **40€**

Cabernet **Marion** 2009– 15% vol | **55€**

Cabernet **Marion** 2012– 15% vol | **50€**

“Calinverno” **Monte Zovo** 2016– 15% vol | **30€**

Carmenere 100% “**Carminium**” 2016 INAMA 14% vol | **30€**

Merlot 100% “**CampodelLago**” 2015 INAMA 14% vol | **28€**

KAIROS 2017 **Zimè** 15% vol | **65€**

KAIROS 2007 **Zimè** 15% vol | **130€**

KAIROS 2008 **Zimè** 15% vol | **120€**

OSELETA 2011 **Zimè** 15% vol | **55€**

“60 20 20” 2017 **Zimè** 15% vol | **45€**

“Primofiore” IGT “**Quintarelli Giuseppe**” 2017 13.5% vol | **48€**



---

## CARTEDEIVINI

---

“Sponsà” **Le Muraglie** 2015 15% vol | **25€**

AMANDORLATO 2015 **Mosconi** 16% vol | **100€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### VALPOLICELLA

Valpolicella "Terre di Lanoli" **Villa Canestrani** 2018 – 12.5% vol | **16€** Valpolicella

"Il Re Pazzo" **Terre di Leone** 2018 – 13% vol | **20€** Valpolicella "Cà Fiui" **Corte**

**Sant'Alda** 2019 – 12.5% vol | **22€**

Valpolicella "Borgo Marcellise" **Marion** 2018 – 12.5% vol | **20€**

Valpolicella **Gamba** 2018 – 12.5% vol | **15€**

Valpolicella DOC **Scriani** 2019 – 12.5% vol | **16€**

Valpolicella "Montecurto" **Marco Mosconi** 2017 13% | **20€**

Valpolicella DOP "revèrie" 2019 **Zymè** 12% | **20€**

Valpolicella classico **Cà la Bionda** 12.50% | **20€**

Bardolino Superiore DOCG **Az. Agr. Le Tende** 2018 – 13.5% vol | **16€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### FORMATI MAGNUM

Valpolicella Superiore **Roccolo Grassi** 2014 – 14,5% vol | **65€**

Valpolicella Superiore DOC **Marion** 2016 – 14% vol | **65€**

Valpolicella superiore **“CasalVegri”** Cà la Bionda 2017 13.5% | **65€**

Valpolicella **Adalia** 2019 – 12.5% vol | **38€**

Valpolicella classico **Cà la Bionda** 12.50% | **38€**

Valpolicella DOC **“Campi Magri”** **Corte Sant’Alda** 2017 – 14% vol | **64€**

Valpolicella Ripasso **“Il Bugiardo”** **Buglioni** 2014 – 14% vol | **57€**

Valpolicella Ripasso **“Caparbio”** **Piccoli** 2017 – 13.5% vol | **50€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### ALLA MESCITA

Valpolicella Classico | **3€**

Valpolicella Ripasso | **4€**

Valpolicella Superiore | **5€**

Amarone della Valpolicella DOCG | **8€**

Prosecco DOC | **3,50€**

Metodo Classico extra brut **Menegotti** | **5€**

Recioto della Valpolicella DOCG | **6€**



---

## CARTEDEIVINI

---

### VINI DOLCI

“Alesium” Recioto della Valpolicella **Villa Canestrari** 500ml – 14% vol | **35€**

Durello Passito **Maltraversi** 500ml – 14% vol | **35€**

Recioto della Valpolicella **Roccolo Grassi** 375ml – 14% vol | **45€**