



A N T I P A S T I

TAGLIERE	13 €
Carne salá e bresaola di scottona, crudo di soave, le tre declinazioni del monte veronese e giardiniera casereccia	
CARPACCIO	10 €
di scottona con emulsione al grana padano dop e mostarda di frutta	
TARTARE	8 €
di barbabetola con biscotto salato, champignon, sesamo tostato e salsa yogurt alle erbe	
LA MILLEFOGLIE	9 €
di prosciutto cotto di scottona con pomodorini confit, misticanza e granella di olive taggiasche	

L E T A R T A R E

TRIS	18 €
di tartare (240g) al naturale con pesto di capperi, senape, cipolla in carpione, sfere di balsamico, misticanza e stracciatella padana	
MANTECATA	10 €
120 gr di tartare con senape, pomodorini confit, limone candito, granella di olive taggiasche e ovetto cotto a bassa temperatura	
FRESCA	10 €
120 gr di tartare con carpaccio di zucchine alla menta peperita del nostro orto, mela verde e scaglie di monte veronese	



P R I M I P I A T T I

MACCHERONCINI

di pasta fresca con scottosal e fiocchi di pane profumati al rosmarino e limone

9 €

CASERECCI

di pasta fresca al ragù di scottona, coulis di piselli e santoreggia

8 €

CHITARRINA

di pasta fresca, caciopecora, pepe e pomodorini confit

9 €

RISO NERO INTEGRALE BEPPINO

servito freddo con dadolata di verdure di stagione, battuta di scottona e stracciatella padana

10 €



H A M B U R G E R

Servito con pane al sesamo tostato

SCALIGERO

hamburger da 220 gr con Monte veronese, insalata verde, pomodoro, salsa bbq, cipolla rossa caramellata servito con patate fritte rustiche*, ketchup e maionese

12 €

AGRICOLO

hamburger da 220 gr con Monte veronese, insalata verde, pancetta affumicata fatta in casa, pomodorini confit, salsa bbq servito con patate fritte rustiche*, ketchup e maionese

13 €

P A N I N I G O U R M E T

Servito con pane all'avena soffiata

ROAST-BEEF BURGER

di scottona, rucola, funghi prataioli, scaglie di grana padano e salsa bbq servito con patate fritte rustiche*, ketchup e maionese

13 €

PORCHETTA BURGER

porchetta di scottona alle nostre erbe, il suo fondo alla senape, insalata verde e peperoni in agrodolce servito con patate fritte rustiche*, ketchup e maionese

13 €

* Prodotto congelato di nostra produzione



D A L L A M A C E L L E R I A
... A L B R A C E R E

CONTROFILETTO	18 €
Il più tipico taglio da steak house, ossia la parte inferiore del dorso, il lato opposto al filetto nella fiorentina, molto magro e allo stesso tempo tenero, non ci sono le classiche marezzature	
TAGLIATA	16 €
nei pressi dell'anca, con poche marezzature succulenti che permettono di dare il meglio alla carne	
CUBEROLL	18 €
è il taglio di carne arricchito da una pepita di grasso nel mezzo. La Rib Eye è il taglio più gustoso che si possa trovare. La dolcezza del grasso e la tenerezza della carne sono i protagonisti di questa bistecca	
HANGER STEAK	17 €
è il taglio del diaframma, cucinato ad altissima temperatura e da il massimo di se per pochi secondi sulla brace. Non adatto agli amanti della carne ben cotta	
FILETTO	23 €
il più famoso dei tagli, tutto da gustare, consiglio dello Chef...al sangue	
BISTECCA DELLA CORTE	4,5 €
parte iniziale della lombata, sono le prime 5 coste, ricca di marezzature, è secondo noi la parte più succulenta. Il peso varia da 800gr ad 1 kg.	
COSTATA	4,5 €
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 €
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.	
LA MATURA	6,5 €
Lo stesso taglio della Fiorentina, impreziosito da una maturazione di oltre 30 giorni che ne favorisce e esalta il caratteristico sapore.	



S E C O N D I G O U R M E T

- FILETTO AL TARTUFO** **25 €**
con insalata di spinacini, salsa bernese al tartufo e chips di patate viola
- TAGLIATA ALLE ALBICOCCHHE** **18 €**
in due consistenze, olio alla menta e sesamo tostato
- LA COSTONA** *(Per gli amanti delle ribs)* **2,5 €**
Costona di scottona , taglio del petto particolarmente grasso e saporito,
cotta a bassa temperatura per oltre 30 ore e ultimata in forno alla salsa
bbq e servita con patate al forno *l'etto*

P I A T T I U N I C I

Tutti serviti con focaccia alle olive

- ROAST-BEEF** **15 €**
di scottona con rucola, chutney ai frutti di bosco, scaglie di grana padano
e pomodorini
- PORCHETTA** **15 €**
di scottona con insalata verde, peperoni in agrodolce, mozzarella
padana e salsa remoulade
- CARNE SALÀ** **15 €**
di scottona con spinacini , insalata di fagioli borlotti e cipolle caramellate



I N S A L A T O N E E C O N T O R N I

RICCA	13 €
Insalata verde, carote, pomodorini, crostini di pane, sesamo tostato, maionese alla senape e tagliata di scottona	
VEGETARIANA	13 €
Insalata verde, rucola, carote, pomodorini, barbabietola, olive taggiasche, funghi champignon, mele e crostini di pane	
CAESAR SALAD	13 €
Insalata verde, crostini di pane, scaglie di grana padano, uova sode, petto di pollo cotto a bassa temperatura e passato alla brace	
Selezione di VERDURE ALLA GRIGLIA	4 €
VERDURE COTTE O CRUDE DEL CONTADINO	4 €
PATATE FRITTE RUSTICHE DI NOSTRA PRODUZIONE CON SALSE	5 €

M E N U B A B Y

Maccheroncini di pasta fresca	6 €
<ul style="list-style-type: none">• al pomodoro• ragù di scottona• in bianco	
Cotoletta di scottona* e patate fritte rustiche* di nostra produzione	9 €
Hamburger di scottona con pane al sesamo tostato e patate fritte rustiche*	9 €
Würstel di scottona con patate fritte	6 €

* Prodotto congelato di nostra produzione



DESSERT

CREMOSO alla frutta di stagione con sbrisolona	5,5 €
"MI È CADUTO IL GELATO AL CIOCCOLATO NEL BOSCO" *	7 €
SFOGLIATINA DI VILAFRANCA chantilly al sifone e fragole	5,5 €
CHEESE CAKE crumble al cacao e composta di lamponi	5,5 €
SORBETTO GHIACCIATO DEL GIORNO *	3,5 €

** Prodotto congelato di nostra produzione*