



STARTER

"Cocktail" | 9€

Polpette di scottona al ristretto di pomodoro, spuma di piselli, fonduta di formaggio opera e chips di tendine

Vitello tonnato 2.0 | 12€

Girello di scottona cotto a bassa temperatura, spuma di salsa al "tonno" di scottona, demiglace al miele e capperi sott'olio

Trippa fritta | 9€

Trippa fritta servita con sesamo tostato, salsa teriyaki e agrodolce di carote

Tagliere | 16€

Girello marinato al valpolicella e pepe, girello marinato agli agrumi e affumicato, cotto e porchetta accompagnati con la nostra giardiniera e chips di pane

Tagliere di formaggi | 14€

Poker di formaggi veneti in varie stagionature con mostarda e marmellata di nostra produzione

Stendino | 30€

(Consigliato per 2 persone)

Girello marinato al valpolicella e pepe, carne salà, girello marinato agli agrumi e affumicato, porchetta, cotto, burrata caseificio "San Girolamo", accompagnati dalla nostra giardiniera e chips di pane



LE TARTARE DI SCOTTONA

Tris di Tartare | 18€

Tartare di scottona al naturale con pesto di capperi, senape, salsa yogurt al cren, pomodorini confit, sfere di aceto balsamico e chips di pane

Tartare al tartufo e asparagi | 15€

Tartare di scottona, panna acida, olio evo al prezzemolo, insalatina di asparagi, crostino di pane e tartufo nero della lessinia

Tartare di corte | 15€

Tartare di scottona mantecata con scalogno, pesto di capperi, salsa worchester, tabasco, senape, prezzemolo e chips di pane

PRIMI PIATTI

Maccheroncini | 10€

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con ragù di scottona battuto al coltello

Gnocchetti | 10€

Gnocchetti di ricotta al pomodoro, pesto al basilico e burrata padana

Carnaroli "mera 5" | 12€

(minimo 2 persone)

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

Tagliolini | 16€

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



GOURMET

Filetto Rossini 2.0 | 28€

Filetto di scottona ripassato in padella, tartufo nero della lessinia, cipolla rossa croccante, spinaci, crostone di pane al burro e fondo al valpolicella

Tataki di filetto, osso e cardoncelli | 28€

Filetto di scottona in crosta di semi di sesamo, leggermente scottato, funghi cardoncelli e salsa teriyaki servito in osso

PANINI

Scaligero | 14€

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

Agricolo | 14€

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

*Prodotto congelato di nostra produzione



PROPOSTA DEL MEZZOGIORNO

(dal lunedì al venerdì a pranzo escluso festivi)

Ricca | 9€

Insalata gentile, carote, pomodori, rucola, sesamo tostato, tagliata di scottona e crostini di pane

Caesar salad | 9€

Insalata gentile, carote, pomodori, petto di pollo cotto a bassa temperatura, scaglie di "Opera Riserva", salsa caesar e crostini di pane

Hamburger 180 g | 10€

al piatto con monte veronese, cipolla caramellata e salsa bbq

Il fuori carta del giorno.... | 10€



DALLA MACELLERIAAL BRACIERE

Filetto | 25€

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

Tagliata | 18€

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

Ragnetto | 18€

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 | 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 900 g ad 1,3 kg.

Costata | 5€ l'etto

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

Fiorentina | 5.8€ 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 oltre 40 giorni...per esaltare il caratteristico sapore.

Fiorentina MATURA | 8,5€ l'etto

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

CONTORNI

Verdure alla brace | 6.5€

Verdure cotte | 5€

Insalata del contadino | 5€

Patate fritte rustiche* | 6€

*Prodotto congelato di nostra produzione



MENU BABY

Maccheroncini di pasta fresca | 8€

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

Cotoletta di scottona | 9€

cotoletta di scottona e patate fritte rustiche**

Hamburger di scottona | 10€

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

Wùrstel di scottona | 8€

*con patate fritte rustiche**

*Prodotto congelato di nostra produzione



DESSERT

Mappamondo | 9.5€

sfera di cioccolato fondente, mousse al cioccolato bianco servito con coulis alle fragole e crumble al riso rosso

Torta "russa" | 7€

E gelato alla vaniglia

La nostra coppa yogurt | 7€

Spuma allo yogurt, frutti di bosco e meringhe

Tiramisù | 7€

Crema al mascarpone, biscotto al caffè e cacao amaro

Sorbetto di frutta fresca | 4.5€

Sbrisolona di riso rosso rosetta | 5€

con crema inglese

COPERTO | 2.5€

Comprensivo di servizio e pane