



# Menu

IL PRANZO



AGRITURISMO



## MENÙ PRANZO 2021

### PARTENDO CON

#### *Tagliere di salumi di nostra produzione* | 13€

Speck di scottona , porchetta di scottona e pancetta alla paprika fumè con trilogia di formaggi freschi veronesi, giardiniera casereccia, confettura e chips di pane

#### *Cotto* | 10€

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

#### *Porchetta di scottona* | 10€

Porchetta di scottona e insalatina di nervetti, fagioli borlotti e scalogno in agrodolce

#### *Osso* | 8€

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

#### *"Vitello tonnato" a modo mio* | 10€

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



## LE TARTARE DI SCOTTONA

### *Tris di tartare* | 18€

Tartare (3x80 grammi) con pesto di capperi, senape, salsa yogurt al cren, pomodorini confit, 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 estiva* | 13€

Tartare (120grammi) con agrodolce di zucchine e scalogno alla menta, scaglia di monte veronese vecchio e chips di pane



## PRIMI PIATTI

### *Maccheroncini* | 8€

Maccheroncini di pasta fresca al ragù di scottona

### *Tortelli* | 10€

Tortelli agli asparagi con fonduta al formaggio opera riserva e pancetta croccante

### *Carnaroli "mera 5"* | 10€

*(minimo 2 persone)*

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

### *Tagliolini* | 15€

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



***Filetto 2.0* | 25€**

Filetto di scottona ripassato in padella, demi glacè al miele, crema di peperoni, crudaiola di zucchine e porro croccante

***"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

**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

\*Prodotto congelato di nostra produzione



***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

***Scotto salad* | 9€**

Insalata verde, carote, pomodorini, scalogno agrodolce, nervetti, "tonno" di scottona, fagioli borlotti 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€**

*é 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 | 6€***

- *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



***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€**

di Villafranca, fragole e crema inglese al sifone

***Torta russa di verona* | 7€**

con gelato alla vaniglia

***COPERTO* | 1€**

Comprensivo di servizio, pane e buffet di verdure



Carta  
dei vini



---

## CARTEDEIVINI

---

### SPUMANTI

Prosecco extra dry "Bolle" (100% Glera) **Società Agricola Faresin** - 11.5% vol. | **16 €**

Voluttà Bardolino Chiaretto DOC **Az. Agr. Le Tende** - 12% vol. | **16 €**

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

Metodo classico Brut (Chardonnay, Corvina) **Menegotti** 2015 - 12% vol. | **25 €**

Metodo classico Extra Brut (Garganega) **Menegotti** - 12% vol. | **23 €**

Durello Metodo classico Extra Brut 36 Mesi **Sandro De Bruno** - 12.5% vol. | **27 €**

Durello Metodo classico Extra Brut 60 Mesi **Sandro De Bruno** - 12.5% vol. | **30 €**

Metodo classico Extra Brut "Blanc de blanc" (Chardonnay) **Sandro De Bruno** - 12.5% vol. | **30 €**

Metodo classico Brut nature (Raboso) **Vignalta** - 12.0% vol. | **27 €**

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



---

## CARTADEIVINI

---

### BIANCHI

Custoza **Az. Agr. Le Tende** 2019 – 12.5% vol. | **14 €**

Lugana **Ancilla** 2018 – 13.00% vol. | **26 €**

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

Soave Superiore “Monte San Piero” **Sandro De Bruno** 2018 - 13.5% vol. | **27 €**

Vulcaia Fumè (Sauvignon) **Inama** 2018 - 14.5% vol. | **45 €**

Riesling Renano **Roeno** 2015 - 12.0% vol. | **57 €**

Riesling Renano **Roeno** 2016 - 12.0% vol. | **50 €**

Pinot grigio “Rivoli” **Roeno** 2017 - 13.0% vol. | **35 €**

Chardonnay **Vignalta** 2018 - 13.0% vol. | **30 €**

Garganega Crab **Santa Maria** 2019 - 12.0% vol. | **15 €**



---

## CARTEDEIVINI

---

### AMARONI

Amarone **Dal Forno Romano** 2009 – 16.5% vol. | **350 €**

Amarone **Dal Forno Romano** 2008 – 16.5% vol. | **360 €**

Amarone **Dal Forno Romano** 2006 – 16.5% vol. | **400 €**

Amarone **Quintarelli Giuseppe** 2012 – 16.5% vol. | **240 €**

Amarone **Marion** 2015 - 15.5% vol. | **70 €**

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

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

Amarone “Ravazzol” **Cà la Bionda** 2015 – 15.5% vol. | **75 €**

Amarone “Ravazzol” **Cà la Bionda** 2010 – 15.5% vol. | **130 €**

Amarone “Ravazzol” **Cà la Bionda** 2012 – 15.5% vol. | **110 €**

Amarone **Canoso** 2012 – 15.5% vol. | **60 €**

Amarone “Plenum” riserva **Villa Canestrari** 2012 – 15% vol. | **70 €**

Amarone “Plenum” riserva **Villa Canestrari** 2011 – 15% vol. | **80 €**

Amarone **Monteci** 2013 – 16% vol. | **60 €**

Amarone **Monteci** 2015 – 16% vol. | **65 €**

Amarone “Lussurioso” **Buglioni** 2016 -16% vol. | **65 €**

Amarone **Re Pazzo** 2015 – 15% vol. | **60 €**

Amarone **Re Pazzo** 2013 – 15% vol. | **65 €**

Amarone **Re Pazzo** 2011 – 15% vol. | **70 €**



---

## CARTEDEIVINI

---

### VALPOLICELLA SUPERIORE

- Valpolicella Superiore **Dal Forno Romano** 2009 – 14% vol. | **140 €**
- Valpolicella Superiore **Dal Forno Romano** 2008 – 14% vol. | **150 €**
- Valpolicella Superiore **Dal Forno Romano** 2007 – 14% vol. | **160 €**
- Valpolicella Superiore **Quintarelli** 2013 – 15% vol. | **85 €**
- Valpolicella Superiore “Mithas” **Corte Sant’ Alda** 2015 – 14% vol. | **70 €**
- Valpolicella Superiore “Mithas” **Corte Sant’ Alda** 2012 – 14% vol. | **85 €**
- Valpolicella Superiore “Mithas” **Corte Sant’ Alda** 2008 – 14% vol. | **95 €**
- Valpolicella Superiore **Marion** 2016 – 14% vol. | **35 €**
- Valpolicella Superiore **Roccolo Grassi** 2015 – 14,5% vol. | **35 €**
- Valpolicella Superiore “L’Imperfetto” **Buglioni** 2017 – 13.5% vol. | **28 €**
- Valpolicella Superiore “Roccolo” **Piccoli** 2017 – 14.5% vol. | **31 €**
- Valpolicella Superiore **Gamba** 2017 – 13.5% vol. | **23 €**
- Valpolicella Superiore **Marco Mosconi** 2014 - 14.5% vol. | **32 €**
- Valpolicella Superiore “CasalVegri” **Cà la Bionda** 2017 - 13.5% vol. | **35 €**
- Valpolicella Superiore **Canoso** 2015 - 13.5% vol. | **28 €**
- Valpolicella Superiore **Monte dei Ragni** 2016 - 15% vol. | **75 €**
- Valpolicella Superiore **Le guaite di Noemi** 2011 – 15% vol. | **45 €**
- Valpolicella Superiore “CasalVegri” decennale **Cà la Bionda** 2010 - 13.5% vol. | **75 €**
- Valpolicella Superiore **Zymè** 2017 - 13.5% vol. | **35 €**





---

## CARTEDEIVINI

---

### RIPASSO

Valpolicella ripasso “Il Bugiardo” **Buglioni** 2017 – 14% vol. | **30 €**

Valpolicella ripasso “Tenazio” riserva **Monteci** 2010 – 14,5% vol. | **35 €**

Valpolicella ripasso **Monteci** 2016 – 14% vol. | **25 €**

Valpolicella ripasso “Campi Magri” **Corte Sant’Alda** 2017 – 14% vol. | **35 €**

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

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

Valpolicella ripasso “Caparbio” **Piccoli** 2017 – 13.5% vol. | **27 €**

Valpolicella ripasso “I Lasi” **Villa Canestrari** 2017 – 14% vol. | **25 €**

Valpolicella ripasso **Scriani** 2018 – 14% vol. | **23 €**

Valpolicella ripasso “Malavoglia” **Cà la Bionda** 2017 13.5 % vol. | **30 €**

Valpolicella ripasso **Gamba** 2017 - 14 % vol. | **25 €**

Valpolicella ripasso **Terre di Leone** 2015 - 15% vol. | **40 €**

Valpolicella ripasso **Monte dei Ragni** 2016 - 15% vol. | **80 €**

Valpolicella ripasso **Le Guite di Noemi** 2010 - 15% vol. | **47 €**

Valpolicella ripasso **Corte Volponi** 2017 – 13.5% vol. | **25 €**



---

## CARTEDEIVINI

---

### I.G.T. Veronesi, Colli Euganei, Val d'Adige e Colli Berici

Teroldego **Marion** 2016 – 14.5% vol. | **40 €**

Pinot nero **Vignalta** 2017 – 13.5% vol. | **38 €**

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 €**

“Agno Tinto” Syrah **Vignalta** 2016 – 14% vol. | **36 €**

“Carminium” Carmenere **Inama** 2016 14% vol. | **30 €**

KAIROS **Zymè** 2017 - 15% vol. | **65 €**

KAIROS **Zymè** 2007 - 15% vol. | **130€**

KAIROS **Zymè** 2008 - 15% vol. | **120 €**

Oseleta **Zymè** 2011 - 15% vol. | **60 €**

“60 20 20” ( cab. sauvignon, merlot, cab franc) **Zymè** 2017 – 15% vol. | **45 €**

“Primofiore” **Giuseppe Quintarelli** 2018 – 13.5% vol. | **48 €**



---

## CARTEDEIVINI

---

- “Sponsà” **Le Muraglie** 2015 - 15% vol. | **25 €**
- Amandorlato **Mosconi** 2015 - 16% vol. | **100 €**
- Merlot riserva **Vignalata** 2015 - 14% vol. | **45 €**
- Rosso riserva ( cabernet sauvignon, merlot) **Vignalata** 2015 - 14% vol. | **30 €**
- Gemola ( cabernet sauvignon, merlot) **Vignalata** 2006 – 14.5% vol. | **75 €**
- Gemola ( cabernet sauvignon, merlot) **Vignalata** 2009 – 14.5% vol. | **67 €**
- Gemola ( cabernet sauvignon, merlot) **Vignalata** 2015 – 14.5% vol. | **56 €**
- Vino del Fondatore (cab. franc, cab. sauvignon, merlot) **Roeno** 2016 – 13.5% vol. | **33 €**
- Enantio riserva “1865 Prefilossera” **Roeno** 2015 - 15% vol. | **55 €**
- Pinot nero **Sandro de Bruno** 2015 – 13.5% vol. | **35€**



---

## 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** 2019 – 12.5% vol. | **15 €**

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

Valpolicella “Montecurto” **Marco Mosconi** 2019 - 13% vol. | **20 €**

Valpolicella “Revèrie” 2019 **Zymè** 12% vol. | **20 €**

Valpolicella classico **Cà la Bionda** 2019 - 12.50% vol. | **20 €**

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

Valpolicella **Corte Volponi** 2019 – 12.5% vol. | **20 €**



---

## CARTEDEIVINI

---

### ALLA MESCITA

Valpolicella Classico | **3 €**

Valpolicella Ripasso | **4 €**

Valpolicella Superiore | **5 €**

Amarone della Valpolicella DOCG | **8 €**

Prosecco | **3,50 €**

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

Recioto della Valpolicella | **6 €**

Passito | **6 €**



---

## CARTEDEIVINI

---

### VINI DOLCI

“Alesium” Recioto della Valpolicella **Villa Canestrari** 2017 - 500ml – 14% vol. | **35 €**

Recioto della Valpolicella **Roccolo Grassi** 2015 - 375ml – 14% vol. | **45 €**

Recioto della Valpolicella **Le Guite di Noemi** 2013 -500 ml – 12.5% vol. | **52 €**

“Alpiane” Passito “fior d’ arancio” **Vignalta** 2016 - 375 ml – 13% vol. | **45 €**

“Cristina” vendemmia tardiva **Roeno** 2017- 375 ml – 12% vol. | **40 €**