



Menu

LA CENA



AGRITURISMO



MENÙ CENA 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



DALLA MACELLERIAAL 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.



Verdure alla griglia | 5€

*Patate fritte rustiche** | 4 €

Verdure cotte | 5€

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* | 2€**

Comprensivo di servizio e pane



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 €**



CARTADEIVINI

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€**



CARTADEIVINI

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 Fiuì” **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 €**