



# Allergeni

- 1 Glutine
  - 2 Crostacei e derivati
  - 3 Uova e derivati
  - 4 Pesce e derivati
  - 5 Arachidi e derivati
  - 6 soia e derivati
  - 7 Latte e derivati
  - 8 Frutta a guscio e derivati
  - 9 Sedano e derivati
  - 10 Senape e derivati
  - 11 Semi di sesamo e derivati
  - 12 Anidride solforosa e solfiti
  - 13 Lupino e derivati
  - 14 Molluschi e derivati
- 



# I nostri piatti con il bisonte

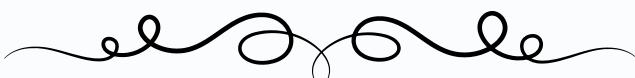
Il nudo e crudo di bisonte

30€



I maccheroncini con ragù di bisonte 1-3-7-8-9

20€



I bocconcini di bisonte in umido con polenta 1-7-8-9

28€

Lo scottato di bisonte

38€





# Menu

## ANTIPASTI

Il salame ai ferri con polenta di montagna e radicchio al cartoccio

10€

Il morbido di radicchio e zucca con fondata di gorgonzola e noci 1-3-7-8-9

12€

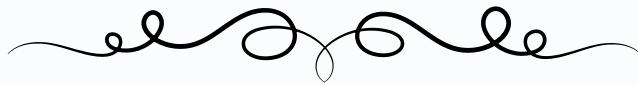
Il petto di quaglia al lardo con salvia fritta e purè di patate 7

14€

La degustazione di prosciutti della Valpolicella con pinsa veneta 1-3-7-8

(consigliato per 2 persone)

30€



## PRIMI PIATTI

Il risotto carnaroli al tastasale e funghi pioppini 7-9 (minimo 2 persone)

15€

Le nostre paste fresche all'uovo:

Il fagottino all'uovo con ragù di cappone e radicchio tardivo brasato 1-3-7-8-9

12€

I bigoli con ragù d'asino 1-3-7-8-9

14€

Gli gnocchi di ricotta con fondata di gorgonzola, pere e noci 1-3-7-8-9

14€





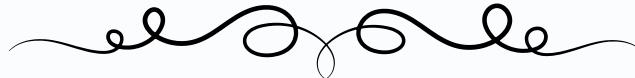
## SECONDI PIATTI

La copertina di vitello arrosto con fondo bruno, pioppini e polenta ai ferri 1-7-8-9  
15€

I nostri bocconcini di asino al chianti con polenta ai ferri 1-7-8-9  
18€

La guancetta brasata al valpolicella con purè di patate e zucca 1-7-8-9  
16€

La tartare di filetto alla classica maniera 1-3-4-7-8-9  
20€



## DALLA NOSTRA GRIGLIA

La fiorentina  
60€ al kg

Il filetto di manzetta  
25€

La costata  
52€ al kg

La pluma di patanegra  
25€

La cowboy  
57€ al kg

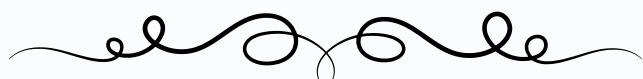
La tomahawk di puledro  
48€ al kg

Per chi desidera può accompagnare la  
nostra griglia con il contorno di  
stagione del giorno 4€





Dolci



Il semifreddo alla nocciola, caramello salato e crumble 1-3-7-8  
7€

La frolla con crema caramellata e lamponi 1-3-7-8  
7€

Il tiramisù 1-3-7-8  
7€

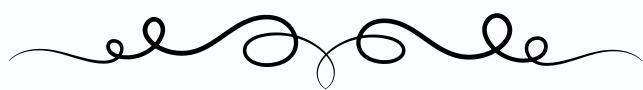
La millefoglie con crema chantilly e pere profumate al passito e cannella 1-3-7-8  
7€

Il brownie al cioccolato fondente con gelato al ciocorum e ganache al cioccolato  
al latte 1-3-7-8  
7€





# *Le nostre bibite*



The al limone

3€

The alla pesca

3€

Coca-cola

3€

Coca-cola zero

3€

Amari e distillati

4€





# *La nostra caffetteria*



Caffè  
1,50€

Caffè decafeinato  
1,50€

Caffè macchiato  
1,50€

Orzo  
1,50€

Ginseng  
1,50€

Caffè coretto  
2€

