

# **MENU ALLA CARTA**

# IL GUSTO DELLA QUALITÀ.

L'unicità delle ricette, l'attenzione alle eccellenze del territorio e alla qualità ma anche il design del locale:

in questo ristorante convivono in perfetto equilibrio l'amore per i sapori della tradizione e il valore dell'ospitalità.

Dalla pasta fatta a mano ai migliori tagli di carne da cuocere al momento fino ai salumi e formaggi abbinati a vini particolari.



## TUTTO HA INIZIO CON UN BUON ANTIPASTO.

La Casara Roncolato è il nostro partner di riferimento per salumi e formaggi, i quali vengono preparati dai nipoti del fondatore con entusiasmo e passione tra le colline di Roncà. La lavorazione è fatta a mano seguendo l'antica maniera per trasferire al prodotto una forte identità artigianale.

## PARTENDO CON...

**TAGLIERE GRAN SELEZIONE DELLO CHEF** 1, 7, 9, 5 € 20

Prosciutto crudo San Daniele, Mortadella al tartufo, Sopressa Brenton De. Co., Monte Veronese Dop, Brontolon senza lattosio, Gialloblu di Verona, Mozzarella signora Lessini, mostarda e giardiniera, servito con gnocco fritto

**SELEZIONE DI SALUMI per due persone** 1, 7, 9, 5 € 18

Prosciutto crudo San Daniele Riserva, Speck de na' olta La Casara, Mortadella al tartufo e Sopressa Brenton De.Co., servito con gnocco fritto

**IL CRUDO** 1 € 11

Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi con mousse di Monte Veronese e pane cristallo

**LA SIGNORA BURRATA** 7 € 10

Burrata pugliese, petali di San Marzano, emulsione di basilico e polvere di olive taggiasche

## E ANCORA...

**TATAKI DI MANZO** 12 € 14

Tataki di manzo (150 g), daikon croccante, carote agropiccanti e dressing allo zenzero

**IL BACCALÀ** 1, 4 € 10

Baccalà mantecato, polenta di mais Marano fritta e tamarindo

**LE CRUDITÀ** 2, 4 € 25

Crudità di mare: 3 scampi di Leaso, gamberi rossi di Sicilia, tartare di tonno da 30gr, tartare di salmone da 30gr, tartare di spada da 30gr e crema di dentice



## LE TARTARE...

Le carni delle nostre tartare provengono dall'allevamento veronese di Corte Scaligera, una realtà indirizzata esclusivamente verso le razze più pregiate, in particolare limousine femmina, Scottona, nutrita con il foraggio prodotto nella stessa sede.

### **GREY TARTARE 3, 4, 12, 6**

€ 15

Turlo -20 °C, tabasco , Worcester sauce , pesto di cetriolini e prezzemolo, cipolla rossa caramellata (160gr)

### **CORTE SCALIGERA 1, 5, 3, 7**

€ 15

Tartare Corte Scaligera condita con la nostra citronette, uovo in camicia, fonduta di morlacco, tartufo scorzone nero dei Lessini e porro fritto (160gr)

### **IL TONNO 6, 3, 8**

€ 16

Tartare di tonno (150 gr), edamame, ravanello e maionese leggera di rafano





## IL SAPORE INCONFONDIBILE DELLA PASTA FRESCA.

La farina di grano duro Senatore Cappelli da agricoltura sostenibile del Mulino Terrevive è frutto di una macinatura a pietra lenta e leggera, che consente di non surriscaldare il chicco di grano, mantenendo intatte le sue proprietà organolettiche: è per questo che la utilizziamo per tutti i formati di pasta.

# PRIMI PIATTI

## LO SPAGHETTO 1, 14

Spaghetti biologici "I Turanici" de Il Pastificio Mancini, con ricci di mare e salicornia

€ 13

## IL TORTELLINO 1, 3, 7

Tortelli di Valeggio alle melanzane, pomodoro candito, basilico e crema di bufala

€ 12

## IL SIG. BIGOLO 1, 3, 4

Bigoli al torchio in salsa veneta alle sarde, briciole di pane croccante e peperoncino

€ 11

## IL MACCHERONCINO 1, 9, 3

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con ragout di diaframma al coltello

€ 10

## IL FUSILLO 1, 3

Fusilli di pasta fresca con pesto di pomodori secchi, fagiolini e patate

€ 10





## DALLA FROLLATURA ALLA BRACE.

Le carni che vi offriamo provengono  
dall'allevamento Corte Scaligera di Verona.

Corte Scaligera nasce da una famiglia di allevatori di lunga tradizione. Il benessere animale è una garanzia, sostenuta da una sana alimentazione fatta in particolare di ciò che coltiva in autonomia: grano, mais e foraggio. Autenticità, garanzia, qualità, verità dei processi e rispetto per l'ambiente: questi sono i principi che guidano l'azienda.

# LE NOSTRE CARNI

## SASHI DIAMOND FINLANDIA

Costata € 5.5/hg

Fiorentina € 6.5/hg

La selezione Sashi Beef garantisce bovini con un elevato livello di marezatura, caratterizzata da una particolare trama di infiltrazione di grasso all'interno del tessuto muscolare. Un mix di razze di bovini nord europei allevati in condizioni ambientali ottimali e alimentati ad erba e grano.



*Gusto spiccato, elevata succosità e morbidezza.*

NORD EUROPA

## FREYGARD FINLANDIA

Costata € 5.5/hg

Fiorentina € 6.5/hg

Bovini di razza Ayrshire beef, nati, cresciuti e macellati in Finlandia, alimentati esclusivamente a erba, con il divieto assoluto di utilizzo di ormoni della crescita.



*Gusto delicato ma ricco, profumo dolciastro, sapido in bocca.*

FINLANDIA

## SWAMI DANIMARCA

Costata € 6.5/hg

Fiorentina € 7.5/hg

Selezione allevata allo stato brado e alimentata prima ad erba, poi a cereali e mais, e infine a barbabietola da zucchero. Estremamente marezata..



*Gusto intenso con note dolci, morbidezza eccezionale.*

DANIMARCA

## FILIERA VENETA CORTE SCALIGERA

Costata € 4.5/hg

Fiorentina € 5.5/hg

L'allevamento italiano Corte Scaligera alleva esclusivamente Scottona, di razza Limousine, considerata tra le più pregiate, e ha scelto di limitare la capacità produttiva a circa 1.000 posti, in modo da garantire agli animali ampi spazi e un maggiore benessere. L'alimentazione dei capi, in buona parte prodotta direttamente dall'azienda, è prevalentemente a base di mais, soia e frumento, e viene costantemente monitorata.



*Ottimo profumo, morbidezza e succosità.*

ITALIA

## ALTRO DALLA GRIGLIA...

|                              |      |
|------------------------------|------|
| TAGLIATA DI FASSONA (250 gr) | € 18 |
| PLUMA DI MAIALINO IBERICO    | € 16 |
| FILETTO DI MANZO (200 gr)    | € 20 |

Tutti i piatti alla griglia sono serviti con patate rustiche e verdure grigliate di stagione.

## IN ALTERNATIVA ALLA GRIGLIA...

|  |      |
|--|------|
| <b>LA MELANZANA</b> 5, 7<br>Melanzana fritta, Monte Veronese, fondente di pomodoro e basilico  | € 12 |
| <b>IL BURGER</b> 1, 7<br>Burger da 200gr di carne dry aged, pane al mais, formaggio Brontolon de La Casara, pomodoro San Marzano e lattuga romana, servito con patate rustiche e salsa rosa affumicata | € 16 |
| <b>IL POLPO</b> 1, 14<br>Polipo scottato, bulgur alla menta, pomodoro e limone   | € 16 |





# GLI HAMBURGER

## **CLASSICO 1,7**

Hamburger (200gr) di carne scottona veneta Corte Scaligera, Asiago crosta nera, lattuga e pomodoro

€ 10

## **PICCA 7, 1**

Hamburger (200gr) di carne scottona veneta Corte Scaligera, formaggio Gialloblu di Verona, jalapeño, melanzana, rucola

€ 11

## **VEGGY 1**

Burger con verdure (200gr), zucchine e melanzane grigliate, salsa guacamole

€ 11

## **FISH 1, 7, 3, 4**

Baccalà (200gr), zucchine grigliate, mayo allo zenzero e lattuga

€ 12

## **GREY 1, 7**

2 Hamburger (400gr totali) di carne scottona veneta Corte Scaligera, Monte Veronese de "La Casara", cipolla rossa

€ 13

Tutti gli hamburger sono serviti con patate rustiche fritte e salsa Grey

# ALLERGENI

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Gli alimenti e bevande somministrati possono contenere ingredienti o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

- 1 - Cereali contenenti glutine e derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Dishes marked with (\*) could be prepared with raw material frozen or deep-frozen at the origin.*

*Foods and drinks administered may contain ingredients or products that cause allergies or intolerances.*

- 1 - Cereals containing gluten and derivatives (Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 - Crustaceans and crustacean-based products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soy and soy products
- 7 - Milk and milk-based products
- 8 - Nuts and their products (Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9 - Celery and celery products
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame-based products
- 12 - Sulphites in concentrations higher than 10mg/kg
- 13 - Lupins and lupine products
- 14 - Molluscs and shellfish products