



## *Eventi gastronomici*

*Venerdì a pranzo*

*Gnocchi fatti in casa in salsa*

*al pomodoro / ragù / burro e salvia / gorgonzola*

*€ 7,00*

# Antipasti

*Tartare di cavallo e sue guarnizioni*  
€ 8,50

*Crudo di Montagnana e fichi*  
€ 8,50

*Salame nostrano e giardiniera fatti in casa*  
€ 8,00

*Luccio in salsa alla vecchia maniera*  
€ 9,00

*Salmerino marinato agli agrumi del Garda  
con riccioli di burro alle sarde salate e crostini caldi*  
€ 9,00

*Tortino di zucchine con ricotta di capra,  
passata di pomodoro e basilico*  
€ 8,00

*Affettato misto della casa  
(salame, pancetta lardellata, mortadella  
con i pistacchi, coppa e culaccia)*  
€ 8,00

*Le informazioni  
circa la presenza di sostanze  
o di prodotti che provocano allergie o intolleranze  
sono disponibili rivolgendosi al nostro personale.*

# Primi piatti

*Risotto all'ortica con crudo di Montagnana croccante*  
€ 8,50

*Bigoli con sardelle del nostro Lago, uvetta passa,  
mandorle tostate e finocchietto*  
€ 8,00

*Carbonara di Lago con spaghetti alla chitarra  
di semola integrale con tinca affumicata del Garda*  
€ 8,50

*Tortellini con nostro ripieno chiusi a mano  
in stile Valeggio*  
€ 8,00

*Crespelle ai funghi, Caciotta del Baldo  
ed erba cipollina, gratinate al forno*  
€ 8,00

*Pasta al ragù*  
€ 6,50

*Tortello ripieno con sedano rapa di Verona  
su vellutata al limone*  
€ 8,50

*Maccherone trafilato al bronzo  
con salsa al pomodoro fresco, basilico,  
guanciale e peperoncino*  
€ 8,00

# Secondi

*Braciola di maiale ai porcini*  
€ 12,50

*Costata di puledro alla brace*  
€ 13,50

*Bistecca di manzo alla griglia, affumicata*  
€ 14,50

*Suprema di faraona croccante*  
*con insalatina al limone del Garda*  
€ 13,50

*Coniglio in umido col pocio*  
*e polenta brustolà*  
€ 12,50

*Baccalà in rosso con polenta*  
€ 12,00

*Frittomisto di Lago*  
*con verdure croccanti*  
€ 13,00

*Tagliata di scottona*  
*con radicchio, Asiago e noci*  
€ 16,00

# Dall'orto

*Verdure alla griglia*  
€ 3,00

*Le nostre patate fritte*  
€ 3,00

*Patate arrostiti*  
€ 3,00

*Insalata mista*  
€ 3,50

*Verdure cotte di stagione*  
€ 3,00

# Le insalatone

*La lazza*  
(*Insalata mista, mozzarelline fior di latte,  
funghi di stagione, erbe aromatiche,  
pinoli tostati e frutta fresca di stagione*)  
€ 7,00

*La merlo*  
(*Insalata mista, speck, cubetti di mortadella,  
Asiago a cubetti, e cetrioli freschi*)  
€ 7,00

# Le Pizze

*Margherita* € 5,50  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte*

*Prosciutto e funghi* € 7,00  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, funghi freschi, prosciutto cotto*

*Capricciosa* € 7,50  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, funghi freschi,  
prosciutto cotto, carciofi, olive Fontanara*

*Diavola* € 6,50  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, salamino piccante,  
peperoni, peperoncino*

*La 4 formaggi* € 7,50  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, grana,  
monte veronese, asiago*

*Tonno e cipolla* € 7,50  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla*

*L'ortolana* € 7,50  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, verdure grigliate  
e verdure cotte di stagione (melanzane, zucchine,  
peperoni, carciofi, spinaci, patate, funghi freschi)*

*La bufala* € 7,00  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella di bufala con olio extravergine  
e basilico*

*Il calzone* € 7,50  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, ricotta,  
prosciutto cotto, funghi freschi*

# Le Pizze

*La veronese* € 8,00  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, radicchio rosso,  
tastasal, scaglie di monte veronese fuori cottura*

*La merlo* € 8,50  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, salamino piccante,  
patate, gorgonzola, speck*

*La lazza* € 8,00  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
caponata di verdure, ricotta, funghi freschi,  
rucola e tritata di pepe sharawak fuori cottura*

*Philadelphia e zucchine* € 7,00  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, philadelphia, zucchine*

*La salvi* € 8,00  
*Polpa di pomodoro 100% italiano,  
mozzarella fiordilatte, sfilacci di cavallo,  
rucola e scaglie di grana in uscita*

*L'esosa* € 7,50  
*Mozzarella di bufala, guanciaie, patate, rosmarino*

*La stagionale "Amici miei"* € 8,50  
*Questa pizza viene proposta dal nostro staff  
con materie prime reperibili in stagione*

*Aggiunte*

<i>Doppia pasta</i>	€ 1,00
<i>Mozzarella</i>	€ 1,00
<i>Formaggi, verdure</i>	€ 1,50
<i>Speck, prosciutto cotto</i>	€ 1,50
<i>Salame fatto in casa</i>	€ 2,00
<i>Crudo di Montagnana</i>	€ 2,50

*N.B.*

*Il prosciutto cotto che utilizziamo  
è coscia di maiale naturale di origine italiana.  
Il prosciutto crudo di Montagnana proviene da valli Venete.*

# Dalla vetrina dei dolci

*Sorbetto*  
€ 3,00

*Crema bruciata*  
€ 3,50

*Tiramisù*  
€ 3,50

*Panna cotta*  
(caramello, cioccolato, fragola)  
€ 3,50

*Gelato artigianale*  
€ 3,50

*La Cioccolatosa*  
€ 4,00

## Caffetteria

<i>Espresso</i>	€ 1,50
<i>Espresso doppio</i>	€ 2,00
<i>Caffè americano</i>	€ 2,00
<i>Caffè shakerato</i>	€ 3,00
<i>Caffè on the rocks</i>	€ 2,00
<i>Caffè d'orzo</i>	€ 2,00
<i>Amari</i>	€ 2,50/3,00
<i>Grappe</i>	€ 3,00/3,50



# Vino della Casa

<i>Vino della casa</i>	<i>1/4 bianco o rosso</i>	€ 2,50
<i>Vino della casa</i>	<i>1/2 bianco o rosso</i>	€ 4,50
<i>Vino bianco Chardonnay brioso</i>	<i>1/4 lt</i>	€ 3,50
<i>Vino bianco Chardonnay brioso</i>	<i>1/2 lt</i>	€ 7,00
<i>Vino chiaretto della casa</i>	<i>1/4 lt</i>	€ 3,50
<i>Vino chiaretto della casa</i>	<i>1/2 lt</i>	€ 7,00

# Bollicine

## *Tenuta La Ca'*

<i>Bardolino Chiaretto brut</i>	<i>0,75 cl</i>	€ 15,00
---------------------------------	----------------	---------

## *Cantina i Ricchi*

<i>Espressione 8 brut</i>	<i>0,75 cl</i>	€ 18,00
<i>Aroma 85 dolce</i>	<i>0,75 cl</i>	€ 12,00
<i>Essenza 0 pas dosè</i>	<i>0,75 cl</i>	€ 25,00

## *Prosecco Bortolin*

<i>0,75 cl</i>	€ 15,00
<i>0,10 cl (bicchiere)</i>	€ 2,50

## *Cantina Ottella*

<i>Lugana brut</i>	<i>0,75 cl</i>	€ 19,00
--------------------	----------------	---------

## *Franciacorta Solive brut satèn*

<i>0,75 cl</i>	€ 27,00
----------------	---------

## *Cantina Fongaro*

<i>Durello 100%</i>	<i>0,75 cl</i>	€ 27,00
---------------------	----------------	---------

# Passiti

## *Le cime 2009 passito*

<i>0,50 cl</i>	€ 17,00
<i>0,10 cl (bicchiere)</i>	€ 3,50

# I vini bianchi

## *Cantina i Ricchi*

<i>Chardonnay brioso</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Mandorlo</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Meridiano</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 16,00</i>

## *Cantina Piona*

<i>Custoza</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 12,00</i>
----------------	----------------	----------------

## *Cantina Ottella*

<i>Lugana DOC</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Lugana DOC "Le crete"</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Lugana DOC sup. Molceo</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 26,00</i>

## *Azienda agricola 4 pini*

<i>Lugana 4 Pini</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 13,00</i>
	<i>0,10cl (bicchiere)</i>	<i>€ 2,50</i>

## *Azienda agricola Pieropan*

<i>Soave Pieropan</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 20,00</i>
-----------------------	----------------	----------------

## *Azienda agricola Cascina Maddalena*

<i>Lugana</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 17,00</i>
---------------	----------------	----------------

# I vini rosati

## *Cantina i Ricchi*

<i>Chiaretto dei colli</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 12,00</i>
----------------------------	----------------	----------------

## *Cantina Piona*

<i>Bardolino Chiaretto</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 12,00</i>
----------------------------	----------------	----------------

# I vini rossi

## *Cantina i Ricchi*

<i>Merlot</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Cabernet</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 13,00</i>
	<i>0,10 cl (bicchiere)</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Rosso cornalino 50/50</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 14,00</i>
	<i>0,10 cl (bicchiere)</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Ribò</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Carpino</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 25,00</i>

## *Cantina Ottella*

<i>Gemei</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Campo Sireso</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 21,00</i>

## *Cantina Fornaser*

<i>Valpolicella Classico</i>	<i>0,10 cl (bicchiere)</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>“Monte Faustino”</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso</i>		
<i>“Monte Faustino”</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 23,00</i>

## *Cantina Scriani*

<i>Corvina veronese “Carpanè”</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 42,00</i>

# Bevande

<i>Acqua minerale nat/gas</i>	<i>0,50 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Birra alla spina Flensburger</i>	<i>0,30 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Birra alla spina Rossa Dunkel</i>	<i>0,30 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Birra alla spina Weizen</i>	<i>0,30 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Birra in bottiglia</i> <i>(Bionda Pils, Rossa Dunkel, Weizen)</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Birra in bottiglia Cimbra</i> <i>(non pastorizzata)</i>	<i>0,50 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Birra artigianale "Fiori"</i> <i>(Session Bianca)</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
	<i>0,75 cl</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Strong Ale</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Birra analcolica Moretti</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Coca Cola in vetro</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
	<i>1 lt</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Coca Cola Zero/Light</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Chinotto in vetro</i>	<i>0,20 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Fanta in vetro</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,33 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Lemonsoda in vetro</i>	<i>0,20 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Succhi Derby Blu</i>	<i>bottiglia 0,20 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>(pera, pesca, albicocca, ananas, mela)</i>		
<i>Tassoni</i>	<i>0,18 cl</i>	<i>€ 2,70</i>
<i>Campari Soda</i>		<i>€ 2,50</i>
<i>Gingerino</i>		<i>€ 2,00</i>
<i>Sanbitter</i>		<i>€ 2,00</i>
<i>Spritz</i>		<i>€ 4,00</i>