

Per iniziare

COPERTO

3,5-

ACQUA

3,5-

VINO DELLA CASA

12-

Antipasti

TAGLIERE DEI BRILLANTI

selezione di salumi aziendali in
abbinamento verdure in agrodolce o sott'olio

14-

CROSTINI DELL'AGRIOSTERIA

pane tostato, caponata e burratina
locale

12-

SCARPETTA

al ragù di corte

12-

BRESAOLA ARTIGIANALE

zeste di limone e Monte Veronese 18 mesi

14-

MOZZARELLA DI BUFALA

125 g, pomodoro dell'orto e rucola

12-

Primi Piatti

FUSILLONI

con ragù di agnello, yogurt, menta

14-

GAZPACHO

con crostini di pane e ricotta

12-

LINGUINE

aglio nero, olio al prezzemolo
e peperoncino

14-

MILLEFOGLIE

di melanzane
alla Parmigiana

12-



Secondi Piatti

POLPETTE DI RICOTTA

alla norma, melanzane mentuccia, limone

16-

TARTELLETTA

con verdure ed erbe di campo

12-

POLLO

cotto al forno servito in cocotte

18-

BATTUTA

di manzo al naturale

16-

SECONDO DEL GIORNO

14- a 21-

♣ CONTORNI

CONTORNI DI STAGIONE

Il nostro personale di sala vi racconterà
le nostre primizie di stagione

5-

Dolci

DOLCI DEL GIORNO

da 6- a 10-

CAFFE'

1,5-

GELATO ARTIGIANALE

7-

