



# Menù

## ANTIPASTI

- 7      **TORTA CON PORRI E CIPOLLE ROSSE SERVITA  
CON CREMOSO DI FORMAGGIO**  
*Leek and red onion savoury cake with cheese cream*
- 9      **CAPONATA, STRACCIATELLA E  
PANE CROCCANTE**  
*Crispy eggplant salad and stracciatella with  
toasted bread*
- 10     **TARTARE DI BRANZINO CON FRUTTA  
SECCA E PROFUMI DI AGRUMI**  
*Sea bass tartare with dried fruit and citrus zest*
- 9      **VITELLO TONNATO CON  
VERDURE CROCCANTI**  
*Veal with tuna sauce and crispy vegetables*
- 23     **FORMAGGI E SALUMI VERONESI CON  
VERDURE SOTT'ACETO (PER 2 PERSONE)**  
*Selection of Cheese and Cold Cuts with pickled Vegetables  
(2 people)*

## PRIMI PIATTI

- 12     **SPAGHETTI AL POMODORO  
FRESCO**  
*Spaghetti with fresh tomato sauce*
- 14     **RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA DI  
CAPRA GUARNITI CON ERBE  
SELVATICHE**  
*Ravioli filled with goat cheese ricotta and wild herbs*
- 14     **TAGLIOLINI CON RAGÙ DI  
FARAONA**  
*Tagliolini with Guinea Fowl Ragù*
- 14     **PASTA CON SUGO AI MOSCARDINI**  
*Musky Octopus Pasta*



## SECONDI PIATTI

- 16      **LUCCIO IN SALSA CON POLENTA**  
*Pike in sauce with polenta*
- 17      **TAGLIATA DI SCOTTONA  
ALLEVATA IN LESSINIA CON  
CONTORNI MISTI**  
*Sliced grilled Beef from Lessinia served with  
vegetables*
- 17      **SARDE DI LAGO FRITTE E CHIPS DI  
VERDURE**  
*Fried lake sardines with vegetable chips*
- 16      **COSTINE DI MAIALE  
ACCOMPAGNATE DALLA SALSA  
“DELL’OSTERIA”**  
*Pork ribs served with “Osteria sauce”*
- 14      **SELEZIONE DI FORMAGGI  
ACCOMPAGNATI DA MARMELLATA  
E MOSTARDA**  
*Cheese selection with mustard and jam*

## DOLCI

- 5      **PESCHE ALL’AMARETTO**  
*Peaches with “amaretto” biscuits*
- 5      **CREME CARAMEL**  
*Creme Caramel*
- 5      **CHEESECAKE FONDENTE CON  
ALBICOCCHIE E MENTA**  
*Dark Chocolate Cheesecake with Mint and Apricots*
- 5      **FRUTTA SCIROPATA E CANDITA  
CON GELATO**  
*Candied and syruped fruit with ice cream*
- 1,5      **COPERTO**  
*Place Setting*

