



GRAPPE GIOVANI

MADONNETTA - DALLA VECCHIA
BASSANINA BIANCA
SARPA - POLI
GRAPPA BIANCA - NARDINI
AGRICOLA - BEPI TOSOLINI

GRAPPE INVECCHiate

MADONNETTA CENTOIO - DALLA VECCHIA
GRAPPA RISERVA - NARDINI
BASSANINA STRAVECCHIA
ROVERE - BEPI TOSOLINI

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA - G.BUTON
STRAVECCHIO - F.LLI BRANCA

DISTILLATI DI FRUTTA (NON SEMPRE DISPONIBILI)

UVA ISABELLA (FRAGOLINO ROSSO) - CAPOVILLA
MELO DECIO - CAPOVILLA
SUSINE MIRABELLE - CAPOVILLA

LIQUORI DELLA CASA

CANNELLA - DALLA VECCHIA
CILIEGINO - PALADIN
PRUGNA - DALLA VECCHIA
LIQUORE AL CAFFÈ - DALLA VECCHIA

LIQUORI NAZIONALI

TAGLIATELLA - NARDINI
SAMBUCA - MOLINARI
MONTENEGRO - MONTENEGRO
FERNET - BRANCA
ACQUA DI CEDRO - NARDINI

DOLCI

CRUMBLE DI MELE
PRUGNE SOTTO PRUGNA
SGROPPINO AL CILIEGINO CON CILIEGIA SOTTO GRAPPA
RICOTTA FRESCA CON COMPOSTE DI FRUTTA FATTE DA NOI
MACAFAME ("PUTANA") CON CILIEGIE SOTTO GRAPPA
SALAME DI CIOCCOLATO (SENZA UOVA E LEGGERMENTE ALCOLICO)
TAZZA DI TIRAMISÙ (CON UOVA PASTORIZZATE E BISCOTTI IMBEVUTI NEL CAFFÈ)
BISCOTTI ZAETI SERVITI CON CALICETTO DI TORCOLATO
DOLCI MISTI DELLA CASA
ZABAJONE AL MARSALA SERVITO FREDDO CON FREGOLotta ("SBRISOLONA")

COPERTO E PANE DI MAROSTICA €2.5

ANTIPASTI

€3
€3
€3.5
€3.5
€4
POLPETTE DI CARNE FRITTE (AL PEZZO) €1.5
RICOTTA FRESCA CON POMODORI SECCHI E CAPPERI DI SALINA €6
BACALÀ MANTECATO * CON POLENTA DI MAIS BIANCOPERLA €9
SGOMBRO SOTT'OLIO CON ZUCCHINE E CIPOLLE AGRODOLCE €7
FORMAGGIO NOSTRANO DI GROTTA, SOPRESSA E CIPOLLA ROSSA €8
PICCOLO PIATTO FREDDO D'OCA * CON CAVOLFIORE IN AGRODOLCE €8
€3.5
€3.5
SELEZIONE DI 3 VERDURE IN AGRODOLCE €8
SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI E COMPOSTE DI FRUTTA €9
€6
€8
€8

SECONDI

€3
€3
€3
€3
TRIPPE ALLA PARMIGIANA €12
ROASTBEEF DI SORANA CON PURÈ €12
FEGATO DI MANZO E FEGATO DI CONIGLIO ALLA VENEZIANA CON POLENTA €13
POLPETTE IN ROSSO CON POLENTA €13
TARTARE DI MANZO (DAL MONTE) CON SALSa A BASE DI FICHI E SALSa A BASE DI PISELLI €13
CONIGLIO AL FORNO AL MIRTO CON POLENTA €14
BACALÀ ALLA VICENTINA * DELLA MADONNETTA CON POLENTA €17

PRIMI

ZUPPA DI TRIPPE €6
ZUPPA DI STAGIONE ✓ €9
PASTICCIO CON PESTO, POMODORI CONFIT E STRACCHINO ✓ €10
BIGOLI AL RAGÙ €10
BIGOLI ALLA MADONNETTA (POLPA DI POMODORO POCO PICCANTE, OLIVE E CAPPERI) ✓ €10
BIGOLI IN SALSa (CON LA SARDEA) €11
BIGOLI AL RAGOUT DI CORTILE (ANATRA, POLLO) SFUMATO AL VINO* €12
BIGOLI CON BACALÀ ALLA VICENTINA* €14
BIGOLI REMI (CON POLPETTE IN ROSSO) €14

CONTORNI

POLENTA BIANCA DI MAIS BIANCOPERLA ✓ €2.5
POLENTA GIALLA DI MAIS SPONCIO ✓ €2.5
CAROTE ALL'ANICE STELLATO ✓ €3
PURE' DI PATATE ✓ €4
PEPERONATA (PEPERONI ROSSI, VERDI, GIALLI E CIPOLLA) ✓ €4
RADICCHIO CRUDO E INSALATA CON PANCETTA CALDA €4
CONTORNO DEL GIORNO ✓ €4
INSALATA MISTA (VERDE, RADICCHIO, CAROTE, CAPPUCCIO, POMODORI, CETRIOLI) ✓ €5

*alcuni componenti della preparazione sono stati mantenuti a temperatura di sicurezza microbiologica (-18°)
Attenzione: le pietanze contenenti frutta con nocciolo o gusci possono contenere, nonostante un accurato controllo, noccioli, resti di nocciolo o resti di guscio.
Allergeni: per informazioni su sostanze o allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale. È a disposizione della nostra clientela il ricettario di famiglia.
Preparazioni e piatti diverse da quelli precedentemente elencati possono comunque contenere - in virtù di involontaria contaminazione crociata - tracce dell'allergene considerato.

VINI IN BOTTIGLIA

BIANCHI

CUSTOZA - CANTINA DI CUSTOZA
Da uve Garganea, Friulano e Trebbiano. 2024

FRIULANO - GUERRA ALBANO

Da uve Friulano. 2023

VESPAIOLO - MACULAN

Da uve Vespaiola. 2024

LUGANA -LE MORETTE

Da uve Turbiana. 2024

SOAVE - PIEROPAN

Da uve Garganega. 2024

RIESLING - MOSER

Da uve Reasling Renano. 2022

ORTO - ORTO DI VENEZIA

Da uve Malvasia istriana, Vermentino e Fiano. 2023

RIBOLLA - GRAVNER

Da uve Ribolla Gialla. 2016

ROSSI

CABERNET - GUERRA ALBANO

Da uve Cabernet Franc. 2023

ROSSO MOLINO - CANTINA DI CUSTOZA

Da uve Cabernet Sauvignon e Merlot. 2023

BARDOLINO CLASSICO - LE MORETTE

Da uve Bardolino. 2024

VALPOLICELLA - FASOLI GINO

Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella. 2024

PINOT NERO - TENUTE FOSCA

Da uve Pinot Nero. 2022

TAI ROSSO - SIEMAN

Da uve Tai Rosso. 2023

RIPASSO - TEDESCHI

Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. 2022

MERLOT - DIESEL FARM

Da uve Merlot. 2020

FRIZZANTI E SPUMANTI

PROSECCO BRUT - GREGOLETTO

Da uve Glera, Bianchetta e Perera.

PROSECCO ROSÈ - SORELLE BRONCA

Da uve Glera e Pinot Nero. 2023

LE MORETTE METODO CLASSICO BRUT - LE MORETTE

Da uve Turbiano di Lugana e Chardonnay.

PASSITI

TORCOLATO - VARI PRODUTTORI

Da uve Vespaiola. (Varie Annate)

SAN MARTINO - CAVAZZA

Da uve Merlot. 2016

Calice Bottiglia

€2 €13

€2.5 €16

€3.5 €22

€4 €26

€4 €26

€4.5 €30

€8 €49

€14 €90

€2 €13

€2,5 €16

€3,5 €22

€4 €26

€4 €26

€4.5 €30

€5 €32

€7 €45

Calicetto Bottiglia

€4 €33

Calice

€7 €45

VINI ALLA SPINA

Bicchiere

1/4 lt

1/2 lt

1 lt

RABOSO (ROSSO) - SERENA

€1.5

€3.5

€6

€11.5

RABOSELLO (ROSATO) - SERENA

€1.5

€3.5

€6

€11.5

VENFRIZZ (BIANCO) - SERENA

€1.5

€3.5

€6

€11.5

BAR

APERITIVI

SPRITZ BIANCO

€1.5

SPRITZ APEROL

€3

SPRITZ CAMPARI

€3

BIBITE

ARANCIATA PLOSE

€2

GINGERINO

€1.5

COCA COLA

€2.5

COCA COLA ZERO

€2.5

CAFFETTERIA

CAFFÈ MAROSTICANA MISCELA PROSPERO ALPINI (100% ARABICA)

€1.5

CAFFÈ DECAFFEINATO

€1.5

CAFFÈ D'ORZO

€2

CAFFÈ AMERICANO

€2

CAPPUCCINO, MACCHIATONE

€2

CAFFÈ CORRETTO

€2

CAFFÈ CON IL RASENTIN

€4

ACQUE

ACQUA MINERALE NATURALE RECOARO (0.75LT)

€2.5

ACQUA DEL SINDACO

GRATIS

BIRRE IN BOTTIGLIA

DOLOMITI (0.33LT)

€3

DOLOMITI SPECIALE (0.75LT)

€10