

■ ■

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

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

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

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

CANNELLA - DALLA VECCHIA
CILIEGINO - PALADIN
PRUGNA - DALLA VECCHIA
LIQUORE AL CAFFE' - DALLA VECCHIA

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

[illegible]

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

[illegible]

COPERTO E PANE DI MAROSTICA €2.5

ANTIPASTI

€3	ANTIPASTI	
€3		
€3.5	POLPETTE DI CARNE FRITTE	
€3.5	(AL PEZZO)	€1.5
€4	RICOTTA FRESCA CON POMODORI	
	SECCHI E CAPPERI DI SALINA	  €6
	BACALÀ MANTECATO * CON	
	POLENTA DI MAIS BIANCOPERLA	 €9
€4	SGOMBRO SOTT'OLIO CON	
€4	ZUCCHINE E CIPOLLE AGRODOLCE	€7
€4.5	FORMAGGIO NOSTRANO DI GROTTA,	
	SOPRESSA E CIPOLLA ROSSA	€8
	PICCOLO PIATTO FREDDO D'OCA * CON	
€3.5	CAVOLFIORE IN AGRODOLCE	€8
€3.5	SELEZIONE DI 3 VERDURE IN	
	AGRODOLCE	 €8
	SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI E	
€6	COMPOSTE DI FRUTTA	 €9
€8		
€8		

SECONDI

€3	TRIPPE ALLA PARMIGIANA	€12
€3	ROASTBEEF DI SORANA CON PURÈ	€12
€3	FEGATO DI MANZO E FEGATO DI CONIGLIO ALLA VENEZIANA CON POLENTA	€13
€3.5	POLPETTE IN ROSSO CON POLENTA	€13
€3.5	CONIGLIO AL FORNO AL MIRTO CON POLENTA	€16
€3.5	QUAGLIE VENETE CON PANCETTA E POLENTA	€16
€3.5	BACALÀ ALLA VICENTINA * DELLA MADONNETTA CON POLENTA	€17
€3.5	OCA ALLE PRUGNE * CON POLENTA	€18

€3.5		€18
€4		
€4		
€4.5		
€4.5		
€5		
€6		
€7		
€7		

PRIMI

ZUPPA DI TRIPPE		€6
ZUPPA DI ZUCCA CON RICOTTA AFFUMICATA		€9
PASTICCIO CON ASIAGO E RADICCHIO		€10
BIGOLI AL RAGÙ		€10
BIGOLI ALLA MADONNETTA (POLPA DI POMODORO POCO PICCANTE, OLIVE E CAPPERI)	 	€10
BIGOLI IN SALSÀ (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
BIGOLI CON FEGATINI DI OCA E DI POLLO *		€12

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		€4
CON PANCETTA CALDA		
.....		
CONTORNO DEL GIORNO		€4
.....		
INSALATA MISTA (VERDE, RADICCHIO, CAROTE, CAPPUCCIO, POMODORI)		€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. 2023

ORTO - ORTO DI VENEZIA
Da uve Malvasia istriana, Vermentino e Fiano. 2023

ROSSI

CABERNET - GUERRA ALBANO
Da uve Cabernet Franc. 2024

ROSSO MOLINO - CANTINA DI CUSTOZA
Da uve Cabernet Sauvignon e Merlot. 2023

MARZEMINO - BEATO BARTOLOMEO
Da uve Marzemina. 2024

VALPOLICELLA - FASOLI GINO
Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella. 2024

PINOT NERO - TENUTE FOSCA
Da uve Pinot Nero. 2022

TAI ROSSO - PIALLI
Da uve Tai Rosso. 2024

RIPASSO - TEDESCHI
Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta. 2022

PALAZZOTTO - MACULAN
Da uve Cabernet Sauvignon. 2021

MERLOT - DIESEL FARM
Da uve Merlot. 2021

SAN MARTINO - CAVAZZA
Da uve Merlot. 2016

ROSSO DELL'ABAZIA - SERAFINI & VIDOTTO
Da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. 2020

FRIZZANTI E SPUMANTI

PROSECCO DOCG BRUT - GREGOLETTO
Da uve Glera, Bianchetta e Perera.

PROSECCO DOC ROSÈ - SORELLE BRONCA
Da uve Glera e Pinot Nero. 2023

LE MORETTE METODO CLASSICO BRUT - LE MORETTE
Da uve Turbiano di Lugana e Chardonnay.

CARTIZZE BRUT DOCG - VILLA SANDI
Da Uve Glera. 2024

PASSITI

TORCOLATO - VARI PRODUTTORI
Da uve Vespaiola. (Varie Annate)

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	€3
COCA COLA ZERO	€3

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

Calice Bottiglia

€2.5 €16

€2.5 €16

€3.5 €22

€4 €26

€4 €26

€4.5 €30

€8 €49

€2,5 €16

€2,5 €16

€4 €26

€4 €26

€4 €26

€4.5 €30

€5 €32

€7 €45

€7 €45

€7 €45

€8 €49

€3.5 €22

€4 €26

€4.5 €30

/ €40

Calicetto Bottiglia

€4 €33