

# GRAPPE & CO.

# MENÙ



## GRAPPE GIOVANI

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

## GRAPPE INVECCHIATE

MADONNETTA CENTO10 - DALLA VECCHIA  
GRAPPA RISERVA - NARDINI  
BASSANINA STRAVECCHIA  
ROVERE - BEPI TOSOLINI

## BRANDY

VECCIA 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

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  
RICOTTA FRESCA CON COMPOSTE DI FRUTTA FATTE DA NOI  
SGROPPINO AL CILIEGINO CON CILIEGIE SOTTO GRAPPA  
MACAFAME ("PUTANA") CON CILIEGIA 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 ALLE NOCI  
("SBRISOLONA")

COPERTO E PANE DI MAROSTICA €2.5

## ANTIPASTI

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
SELEZIONE DI 3 VERDURE IN AGRODOLCE	€8
SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI E COMPOSTE DI FRUTTA	€9

## SECONDI

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

## 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 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
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 CON PANCETTA CALDA	€4
CONTORNO DEL GIORNO	€4
INSALATA MISTA (VERDE, RADICCHIO, CAROTE, CAPPUCCIO)	€5

\*alcuni componenti della preparazione sono stati mantenuti a temperatura di sicurezza microbiologica (-18°)  
Attenzione: le pietanze contenenti frutta con nocciola o guscio possono contenere, nonostante un accurato controllo, noccioli,  
resti di nocciola 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

VALPOLICELLA RIPASSO - FASOLI GINO  
Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella. 2023

PALAZZOTTO - MACULAN  
Da uve Cabernet Sauvignon. 2021

MERLOT - DIESEL FARM  
Da uve Merlot. 2021

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

CARTIZZE BRUT DOCG - VILLA SANDI

Da Uve Glera. 2024

## PASSITI

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

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**

**€8** **€49**

**€3.5** **€22**

**€4** **€26**

**/** **€40**

Calicetto Bottiglia

**€4** **€33**

# VINI ALLA SPINA

Bicchiere	1/4 lt	1/2 lt	1 lt
RABOSO (ROSSO) - SERENA	<b>€1.5</b>	<b>€3.5</b>	<b>€6</b>
RABOSELLO (ROSATO) - SERENA	<b>€1.5</b>	<b>€3.5</b>	<b>€6</b>
VENFRIZZ (BIANCO) - SERENA	<b>€1.5</b>	<b>€3.5</b>	<b>€6</b>

## BAR

### APERITIVI

SPRITZ BIANCO  
SPRITZ APEROL  
SPRITZ CAMPARI

### BIBITE

ARANCIATA PLOSE  
GINGERINO  
COCA COLA  
COCA COLA ZERO

### CAFFETTERIA

CAFFÈ MAROSTICANA MISCELA PROSPERO ALPINI (100% ARABICA)  
CAFFÈ DECAFFEINATO  
CAFFÈ D'ORZO  
CAFFÈ AMERICANO  
CAPPUCINO, MACCHIATONE  
CAFFÈ CORRETTO  
CAFFÈ CON IL RASENTIN

### ACQUE

ACQUA MINERALE NATURALE RECOARO (0.75LT)  
ACQUA DEL SINDACO

**€11.5**  
**€11.5**  
**€11.5**

**€1.5**  
**€3**  
**€3**

**€2**  
**€1.5**  
**€3**  
**€3**  
**€2**  
**€1.5**  
**€2**  
**€2**  
**€2**  
**€2**  
**€4**

**€3**  
**GRATIS**

### BIRRE IN BOTTIGLIA

DOLOMITI (0.33LT)  
DOLOMITI SPECIALE (0.75LT)

**€3**  
**€10**