

GRAPPE & CO.



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

CILIEGINO - PALADIN
PRUGNA - DALLA VECCHIA
LIQUORE AL CAFFE' - 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 CAFFE')
BISCOTTI ZAETI SERVITI CON CALICETTO DI TORCOLATO
DOLCI MISTI DELLA CASA
ZABAJONE AL MARSALA SERVITO FREDDO CON FREGIOLTA ALLE NOCI
("SBRISOLONA")

€3
€3
€3.5
€3.5
€4

€4
€4
€4
€4.5

€3.5
€3.5

€6
€8
€8

€3
€3
€3

€3.5
€3.5
€3.5
€3.5
€3.5

€3.5
€4
€4
€4
€4.5
€4.5
€5
€6
€7
€7

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
CAVOLFOIRE 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 MIRTO
CON POLENTA €16
QUAGLIE VENETE CON PANCETTA E
POLENTA €16
BACALÀ ALLA VICENTINA * DELLA
MADONNETTA CON POLENTA €17
OCA ALLE PRUGNE * CON POLENTA €18

*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.








MENÙ



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 €14
(CON POLPETTE IN ROSSO)
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

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

€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)

€3

ACQUA DEL SINDACO

GRATIS

BIRRE IN BOTTIGLIA

DOLOMITI (0.33LT)

€3

DOLOMITI SPECIALE (0.75LT)

€10