

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
LIQUORE AL CAFFE' - DALLA VECCHIA

LIQUORI NAZIONALI

TAGLIATELLA - NARDINI
SAMBUCA - MOLINARI
MONTENEGRO - MONTENEGRO
FERNET - BRANCA
ACQUA DI CEDRO - NARDINI
LIQUIRIZIA LUNA NERA - BEPI TOSOLINI

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 FREGOLotta ALLE NOCI
("SBRISOLONA")

€3
€3
€3.5
€3.5
€4

€4
€4
€4
€4.5

€3.5
€3.5

€6
€8
€8

€3
€3

€3.5
€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

PRIMI

ZUPPA DI TRIPPE * €6
ZUPPA DI STAGIONE  €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

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)  €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	Calice	Bottiglia
Da uve Garganea, Friulano e Trebbiano. 2024	€2.5	€16
FRIULANO - GUERRA ALBANO	€2.5	€16
Da uve Friulano. 2023		
VESPAIOLO - MACULAN	€3.5	€22
Da uve Vespaiola. 2024		
LUGANA -LE MORETTE	€4	€26
Da uve Turbiana. 2025		
SOAVE - PIEROPAN	€4	€26
Da uve Garganega. 2024		
RIESLING - MOSER	€4.5	€30
Da uve Reasling Renano. 2023		
ORTO - ORTO DI VENEZIA	€8	€49
Da uve Malvasia istriana, Vermentino e Fiano. 2023		
ROSSI		
CABERNET - GUERRA ALBANO	€2,5	€16
Da uve Cabernet Franc. 2024		
ROSSO MOLINO - CANTINA DI CUSTOZA	€2,5	€16
Da uve Cabernet Sauvignon e Merlot. 2023		
MARZEMINO - BEATO BARTOLOMEO	€4	€26
Da uve Marzemina. 2024		
VALPOLICELLA - FASOLI GINO	€4	€26
Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella. 2024		
PINOT NERO - TENUTE FOSCA	€4	€26
Da uve Pinot Nero. 2022		
TAI ROSSO - PIALLI	€4.5	€30
Da uve Tai Rosso. 2024		
VALPOLICELLA RIPASSO - FASOLI GINO	€5	€32
Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella. 2023		
PALAZZOTTO - MACULAN	€7	€45
Da uve Cabernet Sauvignon. 2021		
MERLOT - DIESEL FARM	€7	€45
Da uve Merlot. 2021		
ROSSO DELL'ABAZIA - SERAFINI & VIDOTTO	€8	€49
Da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. 2020		
FRIZZANTI E SPUMANTI		
PROSECCO DOCG BRUT - GREGOLETTO	€3.5	€22
Da uve Glera, Bianchetta e Perera.		
PROSECCO DOC ROSÈ - SORELLE BRONCA	€4	€26
Da uve Glera e Pinot Nero. 2023		
METODO CLASSICO - LE MORETTE	€4.5	€30
Da uve Turbiana e Chardonnay.		
CARTIZZE BRUT DOCG - VILLA SANDI	/	€40
Da Uve Glera. 2024		
PASSITI		
TORCOLATO - VARI PRODUTTORI	Calicetto	Bottiglia
Da uve Vespaiola. (Varie Annate)	€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