



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 CAFFÈ - 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 CAFFÈ)
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

ANTIPASTI

COPERTO E PANE DI MAROSTICA €2.5

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 €9

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

€6
€8
€8

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

€3.5
€4
€4
€4
€4.5
€4.5
€5
€6
€7
€7

PRIMI

ZUPPA DI TRIPPE * €6

ZUPPA DI STAGIONE €9

PASTICCIO CON ASIAGO E ASPARAGI €12

BIGOLI AL RAGÙ €12

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* €13

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

PURÈ 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
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. 2025

SOAVE - PIEROPAN
Da uve Garganega. 2024

RIESLING - MOSER
Da uve Reasling Renano. 2023

TERASMINO - ORTO DI VENEZIA
Da uve Malvasia istriana e trebbiano. 2024

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. 2022

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

METODO CLASSICO - LE MORETTE
Da uve Turbiana e Chardonnay.

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

€7 €45

€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

€4.5 €30

Calicetto Bottiglia

€4 €33

VINI ALLA SPINA

Bicchiere

1/4 lt

1/2 lt

1 lt

RABOSO (ROSSO) - SERENA

€2

€3.5

€6

€11.5

RABOSELLO (ROSATO) - SERENA

€2

€3.5

€6

€11.5

VENFRIZZ (BIANCO) - SERENA

€2

€3.5

€6

€11.5

BAR

APERITIVI

SPRITZ BIANCO

€2

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