



GRAPPE GIOVANI

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

GRAPPE INVECCHiate

GRAPPA RISERVA - NARDINI
BASSANINA STRAVECCHIA
ROVERE - BEPI TOSOLINI
STORICA RISERVA - DOMENIS

BRANDY

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

DISTILLATI DI FRUTTA (NON SEMPRE DISPONIBILI)

MELO DECIO - 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
AMARO - NARDINI

DOLCI

CRUMBLE DI MELE
PRUGNE SOTTO PRUGNA
RICOTTA FRESCA CON COMPOSTE DI FRUTTA FATTE DA NOI
SGROPPINO AL CILIEGINO
MACAFAME ("PUTANA") CON PRUGNE SOTTO PRUGNA
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	COPERTO E PANE DI MAROSTICA	€2.5
€3		
€3.5	ANTIPASTI	
€3.5	POLPETTE DI CARNE FRITTE (AL PEZZO)	€1.5
€4	RICOTTA FRESCA CON POMODORI SECCHI E CAPPERI DI SALINA	€6
€4	BACALÀ MANTECATO * CON	
€4	POLENTA DI MAIS BIANCOPERLA	€9
€4.5	SGOMBRO SOTT'OLIO CON	
€4.5	ZUCCHINE E CIPOLLE AGRODOLCE	€7
	FORMAGGIO NOSTRANO DI GROTTA, SOPRESSA E CIPOLLA ROSSA	€9
€3.5	PETTO D'ANATRA AFFUMICATO * CON	
€3.5	TRIS DI AGRODOLCI	€8
	SELEZIONE DI 3 VERDURE IN AGRODOLCE	€8
€8	SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI E COMPOSTE DI FRUTTA	€9
€3	SECONDI	
€3	TRIPPE ALLA PARMIGIANA *	€12
	ROASTBEEF DI SORANA ALL'INGLESE CON PURÈ	€12
€3.5	FEGATO DI MANZO* E FEGATO DI CONIGLIO* ALLA VENEZIANA CON	
€3.5	POLENTA	€13
€3.5	POLPETTE* IN ROSSO CON POLENTA	€13
€3.5	TARTARE DI MANZO "DAL MONTE" CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, MAIONESE ALL'AGLIO ORSINO E SENAPE	€13
€3.5	CONIGLIO* AL FORNO AL MIRTO CON POLENTA	€16
€4	QUAGLIE* VENETE CON PANCETTA E POLENTA	€16
€4	BACALÀ ALLA VICENTINA * DELLA MADONNETTA CON POLENTA	€17

PRIMI

ZUPPA DI TRIPPE * €6
ZUPPA DI PORRI E PATATE CON FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA ✓ €9
PASTICCIO CON ASIAGO E RADICCHIO ✓ €12
BIGOLI AL RAGÙ €12
BIGOLI ALLA MADONNETTA (POLPA DI POMODORO POCO PICCANTE, OLIVE E CAPPERI) ✓ €10
BIGOLI IN SALSA (CON ACCIUGHE CIPOLLA E PAN GRATTATO) €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
PURE' DI PATATE ✓ €4
PEPERONATA (PEPERONI ROSSI, VERDI, GIALLI E CIPOLLA) ✓ €4
RADICCHIO CRUDO E INSALATA CON PANCETTA CALDA €4
ERBETTE COTTE DI STAGIONE ✓ €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. 2025

FRIULANO - GUERRA ALBANO

Da uve Friulano. 2025

VESPAIOLO - MACULAN

Da uve Vespaiola. 2025

LUGANA -LE MORETTE

Da uve Turbiana. 2025

SOAVE - PIEROPAN

Da uve Garganega. 2025

RIESLING - MOSER

Da uve Reasling Renano. 2023

TERASMINO - ORTO DI VENEZIA

Da uve Malvasia istriana e trebbiano.

ROSSI

CABERNET - GUERRA ALBANO

Da uve Cabernet Franc. 2025

ROSSO MOLINO - CANTINA DI CUSTOZA

Da uve Cabernet Sauvignon e Merlot.

VALPOLICELLA - FASOLI GINO

Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella. 2025

PINOT NERO - TENUTE FOSCA

Da uve Pinot Nero. 2022

TAI ROSSO - PIOVENE PORTO GODI

Da uve Tai Rosso. 2025

VALPOLICELLA RIPASSO - TEDESCHI

Da uve Corvina, Corvinone, Rondinella. 2022

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. 2024

METODO CLASSICO - LE MORETTE

Da uve Turbiana e Chardonnay.

PASSITI

TORCOLATO - VARI PRODUTTORI

Da uve Vespaiola. 2023

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

€4.5 €30

€5 €32

€7 €45

€7 €45

€8 €49

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