

[illegible]

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

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

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

MELO DECIO - CAPOVILLA

CILIEGINO - PALADIN

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

[illegible]

CRUMBLE DI MELE €
CILIEGIE SOTTO SPIRITO
RICOTTA FRESCA CON COMPOSTE DI FRUTTA FATTE DA NOI
SGROPPINO AL CILIEGINO (QUANDO C'È)
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
PRUGNE SOTTO SPIRITO
ZABAJONE AL MARSALA SERVITO FREDDO CON FREGOLOTTA ALLE NOCI
("SBRISOLONA")

[illegible]

COPERTO E PANE DI MAROSTICA €2.5

€3	ANTIPASTI	
€3		
€3.5	POLPETTE DI CARNE FRITTE	
€3.5	(AL PEZZO)	€1.5
€4	RICOTTA FRESCA CON POMODORI	
€4	SECCHI E CAPPERI DI SALINA	  €6
	BACALÀ MANTECATO * CON	
	POLENTA DI MAIS BIANCOPERLA	 €9
€4	SGOMBRO SOTT'OLIO CON	
€4	ZUCCHINE E CIPOLLE AGRODOLCE	€8
€4.5	FORMAGGIO NOSTRANO DI GROTTA,	
€4.5	SOPRESSA E CIPOLLA ROSSA	€10
	PETTO D'ANATRA AFFUMICATO * CON	
€3.5	TRIS DI AGRODOLCI	€9
€3.5	SELEZIONE DI 3 VERDURE IN	
	AGRODOLCE	 €9
	SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI E	
€8	COMPOSTE DI FRUTTA	 €10

€3	SECONDI	
	TRIPPE ALLA PARMIGIANA *	€12
€3.5	ROASTBEEF DI SORANA ALL'INGLESE	
€3.5	CON PURÈ	€13
€3.5	FEGATO DI MANZO* E FEGATO DI	
€3.5	CONIGLIO* ALLA VENEZIANA CON	
€3.5	POLENTA	€13
€3.5	POLPETTE* IN ROSSO CON POLENTA	€13
€4	QUAGLIE* VENETE AL FORNO CON	
	PANCETTA E POLENTA	€16
	CONIGLIO* AL FORNO AL MIRTO	
	CON POLENTA	€16
€3.5	BACALÀ ALLA VICENTINA * DELLA	
€5	MADONNETTA CON POLENTA	€17

*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.

ZUPPA DI TRIPPE *	€6
ZUPPA DI ZUCCA CON RICOTTA AFFUMICATA	✓ €9
PASTICCIO CON ASIAGO E RADICCHIO	✓ €12
BIGOLI AL RAGÙ	€12
BIGOLI ALLA MADONNETTA (POLPA DI POMODORO POCO PICCANTE, OLIVE E CAPPERI)	 ✓ €11
BIGOLI IN SALSA (CON ACCIUGHE CIPOLLA E PAN GRATTATO)	€12
BIGOLI AL RAGOUT DI CORTILE (ANATRA, POLLO) SFUMATO AL VINO*	€13
BIGOLI CON BACALÀ ALLA VICENTINA*	€14
BIGOLI REMI (CON POLPETTE IN ROSSO)	€14

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

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

SAUVIGNON BLANC - BOSCO DEL MERLO
Da uve Sauvignon Blanc. 2025

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

€4.5 €30

€7 €45

€2,5 €16

€3 €19

€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

€3,5

SPRITZ CAMPARI

€3,5

GIN TONY

€4.5

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