
APERITIVI

Aperitivo analcolico

(Crodino o Sanbitter)

Soft Drink

3,50

Aperol Spritz / Campari

Alcoholic drink

4,50

Aperitivo alcolico "La Pesa"

Alcoholic drink "Americano"

5,00

Flut di Prosecco

3,00

ANTIPASTI

Degustazione di salumi nostrani

(min. per 2 persone)

con salame, coppa, pancetta, crudo, giardiniera pesto di lardo e bruschette all'olio

Tasting sausages with salami, pork, bacon, ham, gardener, toasted bread with oil / Tasting Würstchen mit Salami, Schweinefleisch, Speck, shinken, Gärtner, geröstetes Brot mit Olivenöl

20 (10€ a testa)

Tagliere di degustazione con salumi nostrani e formaggi

Tasting platter with local cured meats and cheeses (with lard and bruschetta) / Degustationsplatte mit lokalen Wurst und Käsesorten (mit Schmalz und Bruschetta)

22,00

Polentina ai funghi

Corn puree with mushrooms Polenta (Getreidebrei aus mais) mit Pilzen

7,50

Polenta con fonduta ai 4 formaggi

(Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana)

Corn puree with Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana cheese / Polenta mit Montasio, Gorgonzola,

Taleggio, Grana kase

7,50

Salmon affumicato con riccioli di burro

Smoked salmon with butter curls

Geräucherter Lachs mit Butter Locken

8,50

Crudo di Parma 18 mesi

Parma raw ham aged 18 months / Parmaschinken 18 Monate gereift

9,00

Crudo e melone (solo stagione estiva)

Melon slices and Parma raw ham (only on summertime) / Melone und Parmaschinken (nur im Sommer)

10,00

Coperto 2,20

PRIMI PIATTI

di nostra produzione

Capunsei al sugo di pomodoro o al burro

Bread dumplings (local speciality) with tomato sauce
Capunsei (locale specialità)

11

Bigoli al sugo di germano

Spaghetti with duck sauce / Spaghetti mit
entenragout

11

Agnoli al burro fuso

Tortellini infused with melted butter / Ravioli mit
fleischfüllung in butter

11,50

Ravioli con ripieno di ricotta di bufala e ortica

Stuffed Ravioli with ricotta hoax cheese and nettle
Trecciotti mit Brennessel ricottafüllung Streich

12,50

Risotto ai funghi e salamelle

(min. per 2 persone, prezzo a persona)

Risotto with mushrooms and sausages or with nettle
(min. 2 people) / Risotto mit Pilzen und salami oder
mit Brennessel (mind 2 personen)

11,00

Tortelli di zucca al burro fuso

Pumpkin Ravioli infused with melted butter
Ravioli mit Kürbisfüllung

11

Tagliatelle al sugo di lepre o al ragù di scottona "Limousine"

Tagliatelle with hare ragout or "Limousine"
scottona ragout

Tagliatelle mit Hasenragout oder "Limousine"-
Scottona-Ragout

11

Minestrone tradizionale di legumi del contadino

Vegetable soup / Gemüsesuppe

9,00

E SOLO PER L'INTERA TAVOLATA...

Tris degustazione di primi piatti

(min. per 2 persone - prezzo a persona)

Mixed taster of 3 dishes

Gemischteplatte mit 3 gerichten

18,00 a persona / for each person

Bis degustazione di primi piatti

(min. per 2 persone - prezzo a persona)

Mixed taster of 2 dishes

Gemischteplatte mit 2 gerichten

15,00 a persona / for each person

*Tutta la pasta fresca è di nostra produzione. Solo la pasta ripiena viene lavorata
e messa in abbattitore per mantenere le proprietà qualitative.*

*Noi usiamo solo farina speciale di grano tenero tipo "00" ottenuta da un processo
di macinazione che estrae solo il cuore del chicco del frumento.*



SECONDI PIATTI

Stracotto d'asino con polenta

Donkey stew with polenta / Esel ragout mit polenta

12,00

Lumache in umido con le erbette e polenta

Polenta with snails and herb sauce

Polenta mit schnecken in kräuter sauce

12,00

Coniglio al forno

Roasted rabbit / Gebratenes kaninchen

12,00

Tagliata di cavallo o manzo

Grilled & sliced horse or beef steak / Grilliertes pferde oder Rind steak

17,00

Costata di manzo

Grilled & Rib-eye steak / Entrecote vom grill

20,00

Nodino di vitello

Grilled Veal chop / Kalbs kottlet vom grill

18,00

Filetto di manzo al pepe verde

Beef tenderloin with greenpepper sauce

Filet mit grüner pfeffer sosse

23,00

Filetto di manzo alla griglia

Grilled beef tenderloin

Gegrillt Filet

23,00

Fiorentina

(peso da un minimo di 1 kg)

Scottona o Irlanda

6,00/etto

**E per eventuale piatto del giorno
chiedere informazioni al personale**

Grigliata di maiale di costine, salamella, braciola

Pork mixed-grill / Gegrilltes vom shwein

13,50

Carne salà trentina con rucola e grana

Salted meat from Trentino with rocket and

parmesan / Eingelegtes fleish von Trentino mit

Rucola und Parmesan

11,00

Costolette di agnello Nuova Zelanda

New Zealand Lamb chops

Lammkoteletts Neuseeland

17,00

Coregone del Garda alla griglia (secondo periodo di pesca)

Grilled Coregone (white fish) from lake Garda

Gegrillter Gardafish

16,00

Luccio al vapore in salsa

Steamed pike in Sauce / Gedünsteter Hecht

15,00

Sarde in saor del Garda (secondo periodo di pesca)

Sardines with onion sauce

Sardinen mit Zwiebel sauce

12,00

Baccalà alla vicentina con polenta

Codfish stew in pieces with polenta / Kabeljau mit Polenta

13,00

Insalatona con rucola, pomodoro, olive e mozzarella di bufala

Salad with buffalo mozzarella

Großer Salat mit Büffelmozzarella

9,00

Caprese con mozzarella di bufala su letto di insalata e pomodori

Caprese with buffalo mozzarella cheese on a bed of
salad and tomatoes / Caprese mit Büffelmozzarella

auf einem Bett aus Salat und Tomaten

8,50

LE NOSTRE PIZZE

FARINA BIANCA "00" E FARINA DI RISO

**NON DISPONIBILE SABATO SERA ,
DOMENICA A PRANZO E FESTIVI**

**(Excluding Saturday evening, Sunday lunch and holidays)
(Außer Samstag Abend,
Sonntag zum Mittagessen und Feiertage)**

Pizza Salmone

Salmone Premium affumicato, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini Pachino e profumo di Green Lime

Premium smoked salmon, rocket, Pachino cherry tomatoes and Green Lime perfume

Premium Räucherlachs, Büffel mozzarella, Rucola, Pachino Kirschtomaten und Green Lime Parfum

11,00

Pizza Prosciutto Crudo

Crudo di Parma 20 mesi, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro e rucola

Parma raw ham, buffalo mozzarella, tomato sauce and rocket / Crudo di Parma 20 Monate, Büffelmozzarella, Tomaten-Rucola-Sauce

11,00

Pizza Gorgonzola

Gorgonzola, salsiccia, mozzarella, cipolla, olive nere, rosmarino

Gorgonzola, sausage, mozzarella, onion, black olives, rosemary

Gorgonzola, Wurst, Mozzarella, Zwiebel, schwarze Oliven, Rosmarin

11,00

Pizza Saporì dell'Orto

mozzarella di bufala, pomodoro pachino e verdure

*Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and vegetables
Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Gemüse*

11,00

Pizza Bufala

mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico

*Buffalo mozzarella, tomato and basil
Büffelmozzarella, Tomatensauce und Basilikum*

11,00

Pizza Margherita

mozzarella e pomodoro

*Mozzarella and tomato sauce
Mozzarella und Tomatensauce*

8,50

CONTORNI DI VERDURA

Verdure cotte del giorno

*Boiled vegetable of the day
Gekochtes Gemüse des Tages*

4,00

Insalata verde o mista di verdura

*Simple or mixed Salad
Grüner oder gemischter Salat*

4,00

Patatine fritte

*Chips
Pommes frites*

3,50

PER I PIÙ PICCOLI

Pizza Baby "Margherita"

Salsa di pomodoro, mozzarella, origano

*Tomato sauce, mozzarella, oregano
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano*

7,00

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte

*Pork cutlet Milanese style with potatoes
Schweineschnitzel Mailänder Art mit Kartoffeln*

9,00

Hamburger senza pane al naturale con patatine

*Breadless burgers au naturel with fries
Brotlose Burger mit Pommes frites*

8,50

DESSERT **fatti in casa**

Tiramisù	5,00
Tortino di mele e noci Apple and walnut cake / Kuchen aus Äpfeln und Nüssen	4,50
Sbrisolona tipica mantovana Traditional Mantuan crumbly cake / Mantua-Knusperkuchen	4,00
Sbrisolona tipica mantovana abbinata a calice grappa / passito Traditional Mantuan crumbly cake with GRAPPA or PASSITO Mantua-Knusperkuchen mit GRAPPA oder PASSITO	6,00
Sorbetto al limone Lemon sorbet / Zitronensorbet	3,00
Strudel di mele (su disponibilità) Apple strudel / Apfelstrudel	5,00
Panna cotta al caramello, cioccolato o frutti di bosco Panna cotta with caramel, chocolate or berries Panna Cotta mit Caramel, Schokolade oder Beeren	5,00
Ananas in spicchi al naturale Sliced ananas / Ananasscheiben	5,50
Ananas con liquore Ananas with spirits / Ananas mit Likör	6,50

DESSERT

Tartufo nero Sweet black truffle / Süßer schwarzer Trüffel	6,00
Tartufo affogato al caffè o al liquore Truffle poached in coffee or liqueur / Kuchen aus Äpfeln und Nüssen	7,00
Profiteroles	5,00
Meringata Meringue pie / Baisertorte	5,00
Salame di cioccolato Chocolate salami / Schokoladensalami	5,00

BEVANDE

<i>Acqua con sistema purificante puraplus</i>	2,50
<i>Acqua in bottiglia</i>	3,00
<i>Bibite in lattina</i>	3,00
<i>Birra alla spina piccola 20cl</i>	3,00
<i>Birra alla spina media 40cl</i>	5,00
<i>Caffè</i>	1,50
<i>Caffè corretto</i>	2,00
<i>Caffè d'orzo o ginseng</i>	1,50
<i>Decaffeinato</i>	1,50
<i>Tè caldo</i>	3,00

DISTILLATI

<i>Liquori nazionali</i>	4,00
<i>Grappa</i>	4,50
<i>Whisky</i>	4,00
<i>Whisky torbati o invecchiati</i>	6,00
<i>Per altri liquori chiedere al personale di sala</i>	

VINI

<i>Calice vino Superiore Ripasso della Valpolicella</i>	4,50
<i>Calice Merlot / Cabernet Lugana</i>	4,50
<i>Calice Amarone</i>	6,50
<i>Calice Classico</i>	2,50

VINI ALLA SPINA

	1 litro	1/2 litro	1/4 litro
<i>Bardolino</i>	11,00	6	3,50
<i>Lambrusco</i>	11,00	6	3,50
<i>Chardonnay</i>	11,00	6	3,50
<i>Glera</i>	11,00	6	3,50
<i>Rosé</i>	11,00	6	3,50

I nostri vini



MENÙ SPECIALI
a prezzo fisso, per l'intera tavolata

Menù "Euforia di Pasta"

*I nostri salumi con bruschette all'olio, pesto di lardo
e scannello agliati alle erbe*

*Risotto ai funghi e salamelle, bigoli al ragout d'anitra
e capunsei al pomodoro*

Dolce della casa

Caffè

28,00 (17,00 per bambini fino ai 10 anni)

BEVANDE ESCLUSE

Menù Tradizionale

*I nostri salumi, bruschette all'olio e origano, giardiniera di verdure,
pesto di lardo e scannello agliati alle erbe*

Risotto ai funghi e salamelle

Bigoli al sugo di germano

Tortelli di zucca

Cosciotto di maiale al forno (oppure tagliata di manzo)

Stracotto d'asino con polenta

Contorni assortiti di stagione

Dolce della casa

Caffè

37,00 (25,00 per bambini fino ai 10 anni)

BEVANDE ESCLUSE

EVENTUALI VARIAZIONI SOLO PER L'INTERO TAVOLO.

Menù eventi o cerimonie da concordare con il titolare
