

PER COMINCIARE

Baccalà mantecato e polenta fritta	€ 16,00
Acciughe del Cantabrico e stracciatella pugliese con crostoni di focaccia	€ 12,00
Calamari fritti, cavolo cappuccio marinato e maionese all'aglio nero	€ 12,50
Cappesante gratinate (2 pezzi)	€ 8,00
Insalata tiepida di polpo, patate, olive e capperi	€ 10,00
Insalata di lingua salmistrata con cren e salsa verde	€ 11,00
Tartare di manzo con crema di porcini, nocciole e tartufo nero	€ 15,00
Vitello tonnato	€ 12,00

PER CONTINUARE

Risotto mantecato alla zucca e tastasal (min. per 2 persone)	€ 15,00
Pasta e fagioli & cozze	€ 14,00
Crema di topinambur con le sue chips	€ 9,00
Lasagne alla bolognese	€ 8,50
Spaghettoni alle cime di rapa, emulsione di acciuga e peperoncino	€ 13,00
Ravioli di ricotta ed erbe alla noce moscata	€ 13,00

SE NON TI BASTA

Fritto misto	€ 15,00
Pescato del giorno con maionese al wasabi e contorno di verdure	€ 16,50
Tagliata di manzo con contorno di verdure	€ 18,50
Roast-beef	€ 12,00
Verdure al forno	€ 4,50
* <i>Aggiunta di tartufo nero</i>	€ 6,00
* <i>Aggiunta di tartufo bianco</i>	€ 15,00

E PER FINIRE

Millefoglie "strachin"	€ 4,50
Offella d' Oro e spuma di zabaglione	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Zuppa inglese "Perbellini"	€ 5,00
Semifreddo all'amaretto affogato al caffè	€ 5,00
Sorbetto	€ 4,00
Supplemento pane	€ 2,50

PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.

Nel nostro locale si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica, secondo le norme prescritte nel Regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni.

BIRRE

Ichnusa non filtrata (50 cl)	€	4,00
Petrognola Bisboccia – Saison (33cl)	€	5,00
Petrognola Montefiore – Blanche (33 cl)	€	5,00
Petrognola Tambura – APA (33 cl)	€	5,00

I VINI

E' a disposizione la Carta dei Vini completa.

Al Calice:		al calice	bottiglia
Prosecco Superiore Extra Dry Selezione Perbellini	€	3,00	15,00
Spumante Trento Maximum Blanc de Blancs Ferrari	€	6,00	29,00
Spumante Franciacorta Brut San Cristoforo	€	6,50	32,50
Spumante Durello dei Monti Lessini Riserva Amedeo Cà Rugate	€	6,50	32,50
Bianco di Custoza delle Cantine di Verona	€	2,50	12,50
Lugana Superiore Cà Lojera	€	5,00	24,50
Vermentino Colle di Luni Lunae	€	4,00	20,00
Solo Sole Poggio al Tesoro	€	5,00	25,00
Rosso Verona Campofiorin Masi	€	4,00	19,00
Valpolicella Il Borgo Marion	€	3,50	16,50
Valpolicella Superiore Cà la Bionda	€	7,00	34,00
Torrette Superieur Anselmet	€	6,00	30,00
Pinot Nero Erste-Neue	€	4,50	22,00
Vendemmia tardiva "Cristina" Roeno (0,375 l)	€	7,50	30,00
Coperto (comprensivo di pane e acqua naturizzata) <i># la focaccia, i salatini ed i grissini sono di nostra produzione #</i>	€	2,50	
Acqua minerale (0,75 l)	€	2,50	
Caffè	€	1,20	

GASTRONOMIA D'ASPORTO

Lasagne alla bolognese	€ 1,50 l'etto
Cannelloni di ricotta ed erbe	€ 2,00 l'etto
Tortellini	€ 2,50 l'etto
Arrosti (prenotazione consigliata)	da € 3,50 l'etto
Roastbeef	€ 3,00 l'etto
Vitello tonnato	€ 3,20 l'etto
Bolliti (prenotazione consigliata):	
- Cotechino	€ 2,40 l'etto
- Testina	€ 2,10 l'etto
- Lingua	€ 2,60 l'etto
- Capel del prete	€ 4,20 l'etto
Pearà (prenotazione consigliata)	€ 1,90 l'etto
Trippa in umido	€ 1,20 l'etto
Cappesante gratinate	€ 3,50 l'uno
Insalata di polpo e patate	€ 2,90 l'etto
Baccalà mantecato	€ 4,80 l'etto
Verdure di stagione	€ 1,50 l'etto
Purè di patate	€ 1,20 l'etto
Gorgonzola DOP al cucchiaio	€ 2,00 l'etto
Acciughe del Mar Cantabrico (min. gr 49)	€ 6,00 il pezzo
Focaccia bianca	€ 1,05 l'etto
Focaccia farcita	€ 1,25 l'etto