

DINNER MENU





PROPONIAMO



PROPOSALS

Carpaccio di manzo, rucola e pecorino sardo (7)

Beef carpaccio, rocket and Sardinian pecorino

€ 14,00

Moscardini in umido con olive taggiasche e crostini profumati al timo (1,2,4,14)

Stewed Moscardini with Taggiasca olives and scented thyme croutons

€ 14,00

Risotto alla rapa rossa con fonduta di zafferano e nocciole salate tostate (7,8)

Red beet risotto with saffron fondue and toasted salted nuts

€ 15,00

Strozzapreti al ragù di mare (1,2,3,4,9)

Strozzapreti pasta with seafood sauce

€ 16,00

Hamburger di Chianina, cheddar, bacon, pomodoro e lattuga, servito con patatine fritte (1, 7, 8,11)

"Chianina" burger, cheddar, bacon, tomato and lettuce, served with fries potatoes

€ 18,00

Parmigiana di zucchine con scamorza affumicata e basilico (1,7)

Zucchini parmigiana with smoked scamorza cheese and basil

€ 16,00



vegetariano/vegetarian



prodotti locali/local products



senza glutine/gluten-free

I nostri piatti sono accompagnati dai contorni del giorno

Our main courses are accompanied with the vegetables of the day



CONSIGLIAMO

RECOMMENDED

ANTIPASTI

STARTERS

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala e olio rucola ^(7,12)
Parma ham with buffalo mozzarella and rocket oil € 13,00

Tartare di romagnola con verdure croccanti e polvere d'uovo ^(6, 7, 10)
Tartare of Romagnola with crunchy vegetables and egg powder € 15,00

Tortino di zucca e castagne con crema ai porcini ⁽⁷⁾
Pumpkin and chestnuts flan with porcini mushrooms sauce € 14,00

Tentacolo di polpo alla piastra con cime di rapa e crema di cannellini
Grilled octopus tentacle with turnip tops and cannellini beans sauce € 16,00

Calamaro alla plancia con crema di piselli e salsa al nero ^(1, 4)
Grilled squid with pea cream and black sauce € 14,00

Prosecco Extra
Dry

Costaruél
€ 5,00



ZUPPE

SOUPS

Crema di sapori misti dell'orto e olio e.v.o. del Garda



Stockfish "mantecato" style with polenta

€ 8,00

Tortellini di Valeggio in brodo classico



Tortellini from Valeggio in beef stock

€ 9,00



vegetariano/vegetarian



prodotti locali/local products



senza glutine/gluten-free

I nostri piatti sono accompagnati dai contorni del giorno

Our main courses are accompanied with the vegetables of the day





CONSIGLIAMO

RECOMMENDED

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù Bolognese ^(1, 9)

Tagliatelle pasta with Bolognese sauce

€ 15,00

Tortellini in fonduta di Parmigiano ^(1, 7, 9)

Tortellini in parmigiano fondue

€ 16,00

Risotto alla zucca con salsiccia ⁽⁷⁾

Pumpkin risotto with sausage

€ 16,00

Fregola sarda allo scoglio ^(1, 2, 3, 4, 14)

Sardinian fregola pasta with seafood

€ 18,00

Ravioli ripieni di cernia su salsa di datterino con limone e rucola ^(1, 4, 7)

Ravioli stuffed with grouper on a datterino sauce with lemon and rocket

€ 17,00

Valpolicella DOC
"Bonacosta" Masi 2015
€6,00

Pinot Grigio
"Bosco del Merlo"

€ 5,00





CONSIGLIAMO

RECOMMENDED

Valpolicella DOC
"Bonacosta" Masi 2019

€ 6,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di Romagnola con cicoria ripassata e patate al forno (8, 9, 10, 12)

Sliced Romagnola beef with sautéed chicory and baked potatoes

€ 25,00

Cotoletta alla Bolognese con insalatina (1, 3, 7, 12)

Bolognese cutlet with mixed salad

€ 22,00

Trancio di salmone all'arancia con crema di finocchio arrosto e asparagi alla piastra (2, 4, 6, 7)

Orange-flavoured salmon fillet with roasted fennel cream and grilled asparagus

€ 23,00

Suprema di pollo c.b.t. con caponata di verdure

Chicken supreme cooked at low temperature with vegetable caponata

€ 19,00

Burger di carne vegetale con maionese alla barbabietola servito con patate al forno (1, 3, 5, 7, 11)

Veggie meat burger with beetroot mayonnaise served with baked potatoes

€ 20,00

I nostri piatti sono accompagnati dai contorni del giorno

Our main courses are accompanied with the vegetables of the day



DESSERT

DESSERT

Tagliata di frutta fresca ⁽⁸⁾

Sliced fresh fruit

€ 8,00

Gelato cioccolato, vaniglia e fragola ^(6, 7, 8)

Chocolate, vanilla, strawberry ice cream

€ 6,00

Tiramisù ^(1, 3, 7)

€ 7,00

Cheesecake alla fragola ^(1, 3, 7, 8)

Strawberry cheesecake

€ 6,00

Cremoso al cioccolato ^(3, 7, 8)

Creamy chocolate tart

€ 7,00



BEVANDE

DRINKS

ACQUE MINERALI

MINERAL WATERS

Acqua S. Benedetto Antica Fonte 0.25 cl.

Acqua S. Benedetto Antica Fonte 0.25 cl.

€ 2,00

Acqua S. Benedetto Antica Fonte 0.65 cl.

Acqua S. Benedetto Antica Fonte 0.65 cl.

€ 3,00

I NOSTRI VINI ALLA MESCITA

WINE BY THE GLASS

Prosecco Extra Dry DOCG "Costa Ruel"

Prosecco Extra Dry DOCG "Costa Ruel"

€ 5,00

Cabernet Sauvignon "Bosco del Merlo"

Cabernet Sauvignon "Bosco del Merlo"

€ 5,00

Pinot Grigio "Bosco del Merlo"

Pinot Grigio "Bosco del Merlo"

€ 5,00

Valpolicella Bonacosta "Masi"

Valpolicella Bonacosta "Masi"

€ 5,00

Lugana "Camaioni Provenza"

Lugana "Camaioni Provenza"

€ 5,00



ALLERGENI

ALLERGENS

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

*Next to the name of each dish, you will find which allergens
Are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanut and derivatives
6. Soybean and derivatives
7. Milk and derivatives
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupin and derivatives
14. Molluscs and derivatives

