

BABY MENÙ

Piccoli piatti

PETER PAN - 7€ (1,3,7,9)
Maccheroncini al pomodoro

BIANCANEVE - 7€ (1,3,7,9)
Maccheroncini al burro/olio

BRACCIO DI FERRO - 10€ (1,7,9)
Mini burger di manzo o pollo con formaggio e patatine fritte*

CAPITAN UNCINO - 7€ (3,7,9)
Wurstel con patatine fritte*

PIPPO - 8€ (1,3,7)
Cotoletta di petto di pollo** con patate fritte*
(Cotoletta grande +4€)

NUGGY - 8€ (1,3,7)
Nuggets** di petto di pollo con patatine fritte*



DOLCI

Dulcis in fundo

Tiramisù della casa con cantucci (1,3,7,8)	6€
PROVALO CON CARAMELLO SALATO +1€	
Tiramisù* della casa al pistacchio (1,3,7,8)	6€
Semifreddo** al mandorlato con fonduta di nutella (3,7,8)	6€
☒ Cheesecake al cucchiaino (3,7,8) a scelta tra: Frutti di bosco*, Nutella, Caramello salato o fragole	6€
Selezione di pasticceria secca Perbellini (1,3,7,8)	4,5€
Millefoglie pasticceria Perbellini** (1,3,7,8)	6€
Sbrisolada pasticceria Perbellini (1,3,7,8)	4,50€
PROVALO CON GRAPPA +3€	
Salame al cioccolato* (1,3,7,8,12)	5€
☒ Semifreddo* al mango e passion fruit (7)	6,00€
Soufflè* al cioccolato con cuore morbido al caramello e gelato* al cocco (1,3,7,8)	6€
☒ Gelato* in barattolo al cioccolato bianco variegato al mou e nocciola (7,8)	5€
Calice di Sorbetto* alcolico (7,12)	4€
Caffè affogato con gelato* alla panna (7)	4,50€
☒☒ VeganCake* al mango e cocco (8)	6€
☒ Crema caffè Illy (7)	3€



menù

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE: **1.** Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) / **2.** Crostacei / **3.** Uova / **4.** Pesce / **5.** Arachidi / **6.** Soia / **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / **8.** Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) / **9.** Sedano / **10.** Senape / **11.** Semi di sesamo / **12.** Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / **13.** Lupini / **14.** Molluschi

In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii., le informazioni circa la presenza in piatti e bevande proposti di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sono disponibili sull'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale. Alcuni ingredienti sono congelati o surgelati all'origine*, altri sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura**. Per la consultazione dell'elenco rivolgersi al personale.

CONSIDERATE LE VARIE PREPARAZIONI PROMISCUE IN CUCINA, NON SI ESCLUDE LA PRESENZA NEI PIATTI DI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, LUPINI, SOIA, CROSTACEI, PESCE, MOLLUSCHI, SEDANO E PRODOTTI DERIVATI.

CICCHETTI HOSTERIA

Ottimi come aperitivo

Cicchetto con Burrata Pugliese, pomodorini confit e acciughe del Cantabrico ^{1,4,7}	€4
Cicchetto con Tartare di manzo garronese veneta, e tartufo nero estivo ¹	€4
Cicchetto con Culaccia di Soave, stracciatella di burrata e pomodorini confit ^{1,7}	€4
Cicchetto con Salmone affumicato, robiola ai pomodori secchi. ^{1,4,7}	€4
Cicchetto Fish and fruit con tartare di gamberi rossi* e frutto della passione ^{1,2}	€4
Gnocco fritto* con mortadella, stracciatella di burrata e pistacchio ^{1,7,8}	€4



ANTIPASTI

il miglior modo per iniziare

Tagliere del casaro : salumi e formaggi selezione LA CASARA ^{7,8,12}	14€
Gran tagliere all'italiana(salumi e formaggi misti con gnocco fritto, e giardiniera della casa) consigliato per 2 persone ^{1,7,8,12}	25€
Battuta di manzo con crema di burrata , pomodorini confit e guanciale croccante ^{7,10}	14€
Culaccia di Soave con burrata affumicata e tartufo nero ⁷	16€
Carpaccio di salmone affumicato su pan brioche tostato, con mousse di robiola ai pomodori secchi ^{1,4,7}	12€
Polpettine di melanzane**, su salsa al pomodoro, crema di pecorino e basilico ^{1,7,9}	12€
Tartare di tonno* con avocado e geleè di soia su cialda di riso ^{4,6}	16€
Giardiniera della casa ^{9,12}	4€
Gnocco fritto ¹	4€

PRIMI

di pasta fresca all'uovo

Mezzi paccheri alla amatriciana dell'hoste ^{1,3,7,9}	€12
Mezzi paccheri alla Carbonara con guanciale croccante ^{1,3,7,9}	€12
Tortelli** ripieni ai fichi con scaglie di Monte Veronese Vecchio e crema di pecorino ^{1,3,7,9}	€12
Maccheroncini con pesto di pistacchio, tartare di salmone affumicato e burrata ^{1,3,4,7,8}	€12
Gnocchetti di rapa rossa, con stracciatella al limone e tartare di gambero* rosso ^{1,2,3,7,9}	€14
Linguine all'astice* (min. 2 persone) ^{1,2,7,9}	€19 p.p
Risotto secondo la stagione e disponibilità del territorio (min. 2 persone)	€14 p.p.



INSALATONE

leggere e gustose

BENTONNATA ⁽⁴⁾ Insalata verde, finocchio, spinacino, avocado, filetto di tonno** scottato, semi di zucca e pomodorini confit	15€
CONTADINA ^(1,3,7,9) Insalata verde, sfilacci di pollo, scaglie di grana, crostini di pane, uovo strapazzato, olive taggiasche e salsa yogurt	12€
BURRATINA ^(2,7,9) Insalata verde, julienne di finocchio, burrata affumicata, pomodoro e gamberi* spadellati	14€
NORVEGESE ^(4,7,8) Insalata verde, radicchio, salmone affumicato, robiola, pomodorini caramellati e nocciole	12€
VEGANA ^(1,6) Insalata verde, misticanza, pomodorini confit, straccetti di pollo vegani*, finocchio e mela	12€

SECONDI

dalla griglia con amore



Tagliata di pollo su crema di formaggi e porcini spadellati ^{7,9}	€17
Tagliata di pluma di maialino, con porro fritto e concassè di pomodoro ^{1,7,9}	€18
Tagliata di manzo Garronese Veneta con rucola e scaglie di Padano ^{7,9}	€18
Stratagliata di manzo lardellata, marinata alla soia, servito con maionese al cimichurry ^{3,6,9}	€18
Costine Ribs di maiale cotte a bassa temperatura servite grigliate o al BBQ con patate al forno (ca. 700gr) ^{9,10}	€18
Stinco di maiale servito con patate al forno ^{5,9,12}	€17
Filetto di manzo alla griglia o al Tartufo ^{7,9}	€23
Costata di Sorana Garronese Veneta alla griglia (ca. 500gr) ⁹	€25
Florentina di Sorana Garronese Veneta alla griglia 1,2Kg (consigliata per 2) ⁹	€60
Tomino alla piastra con verdure grigliate e patate al forno ⁷	€10
Tagliata vegana* plant based con porro fritto, concassè di pomodoro e crumble di bacon vegano ^{1,6,8}	€16
Tagliata di tonno* con misticanza, pomodorini confit e granella di wasabi e soia ^{4,6,7,8}	€20
Tentacoli di polpo* scottato, su insalatina di finocchio all'aneto ¹⁴	€23



BURGER&CO.

Chianina 100%

SEMPRE SERVITI CON PATATINE FRITTE

CLASSICO - 13€ ^(1,3,7)

200g di hamburger di manzo 100% Chianina IGP, formaggio Monte Veronese DOP, pomodoro e insalata iceberg

CHEF - 14€ ^(1,3,7,12)

200g di hamburger di manzo 100% Chianina IGP, formaggio Monte Veronese DOP, cipolla stufata all'aceto balsamico e bacon

LESSINIA - 15€ ^(1,3,7)

200g di hamburger di manzo 100% Chianina IGP, formaggio Monte Veronese DOP, crema al tartufo, uovo all'occhio di bue e speck scottato

AMATRICIANO - 15€ ^(1,3,7,12)

200g di hamburger di manzo 100% Chianina IGP, pecorino Romano DOP, cipolla stufata al balsamico, pomodoro, bacon e insalata iceberg

BIG BOSS - 19€ ^(1,3,7)

300g di hamburger di manzo 100% Chianina IGP, formaggio Monte Veronese DOP, uovo all'occhio di bue, anelli di cipolla fritti*, brie, bacon, pomodoro e insalata iceberg

TARTARE BURGER - 17€ ^(1,3,7,9,10)

160g di tartare di manzo garronese veneta cruda profumata al tartufo, con grana a scaglie, senape rustica al miele e rucola

PORKY'S - 16€ ^(1,3,7,9)

200gr di pulled pork**, rosti di patate e cipolla croccante

CRISPY POLLO - 16€ ^(1,3,7)

200gr di hamburger di pollo* fritto croccante, burrata, pomodoro e insalata iceberg

ITALICO - 16€ ^(1,3,7,8,9)

200gr di hamburger di petto di pollo macinato fresco con stracciatella di burrata, pomodoro, pesto di basilico e cipolla croccante

MONTANARO - 16€ ^(1,3,7,9)

200gr di hamburger di petto di pollo macinato fresco, formaggio brie, porcini spadellati e speck scottato

GAMBERONE - 17€ ^(1,2,3,4,7)

180gr di burger di gamberi**, stracciatella, insalata iceberg e pomodirini confit

VEGAN - 16€ ^(1,9) Servito con pane vegano

180gr di burger vegano*, con mayo vegana, cipolla croccante, rucola e battuta di pomodoro

NEW!
NEW!
NEW!
NEW!

IL BRO-NTE - 17€ ^(1,3,7)

200gr di hamburger di pollo, stracciatella, mortadella e granella di pistacchio.

SALMONATO - 17€ ^(1,3,4)

200gr di hamburger di salmone, guacamole, porro fritto e concassè di pomodoro.

QUELLO DELL'HOSTE - 17€ ^(1,3,7)

200gr di hamburger di manzo, brie, zucchine alla griglia, speck alpino e maionese ai pomodori secchi.

CHERRY - 17€ ^(1,3,5,7,9)

200gr di hamburger di manzo, monte veronese stravecchio, composta di ciliegie e spinacino.

DISPONIBILI ANCHE CON PANE GLUTEN FREE