



## Per cominciare in tavola

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>Salumi di nostra produzione (salame, guanciaie, salamata, pancetta e cotechino caldo), prosciutto crudo della Val di Chiampo e la nostra giardiniera, formaggi della Lessinia con le nostre mostarde (di zucca, mele cotogne e cipolla rossa)</b> <sup>7, 9, 10, 12</sup> | <b>Piccolo - Small</b><br>€ 20,00 |
| Hand cured cold meats (salami, cheek lard, salamata, bacon, and warm boiled salami), Val di Chiampo raw ham and our home-made vegetables in oil, Lessinian cheeses with our mustards (pumpkin, quinces and red onion)  | <b>Grande - Big</b><br>€ 32,00    |

## Primi piatti

|   |         |
|---|---------|
| <b>Gnocchi di malga con ricotta affumicata</b> <sup>1, 3, 7</sup> / Dumplings with smoked ricotta                       | € 12,00 |
| <b>Bigoli del Fameo (con verza, lonza di maiale stufata al Soave e Monte Veronese a scaglie)</b> <sup>1, 3, 7, 12</sup> | € 12,00 |
| Bigoli del Fameo (with savoy cabbage, pork loin stewed with Soave wine and flakes of Monte Veronese cheese)             |         |
| <b>Risotto all'Amarone</b> <sup>7, 9, 12</sup> / Risotto with Amarone wine  | € 16,00 |

## Secondi piatti

|  |         |
|--|---------|
| <b>Tagliata del Generale</b> <sup>1, 7</sup> (su crosta di pane, coperta con julienne di peperoni, scalogno, champignon e Monte Veronese)  | € 16,00 |
| Generale's cut of beef (on toasted bread, covered with julienne of peppers, shallot, button mushrooms and flakes of Monte Veronese cheese) |         |
| <b>Spezzatino di daino con polenta</b> <sup>7, 12</sup> / Fallow deer stew with polenta  | € 16,00 |
| <b>Filetto di manzo all'Amarone</b> <sup>1, 7, 12</sup> / Fillet of beef with Amarone wine   | € 22,00 |

## I tradizionali

|   |         |
|---|---------|
| <b>Trippe alla parmigiana</b> <sup>7, 9</sup> / Tripe parmigiana style                | € 8,00  |
| <b>Bogoni con polenta</b> <sup>1, 7</sup> / Snails with polenta                       | € 14,00 |
| <b>Baccalà in umido con polenta</b> <sup>1, 4, 7</sup> / Stewed salt cod with polenta | € 14,00 |

## I dolci del giorno € 5,00

**Elenco degli ingredienti allergenici** utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | <b>8</b> Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| <b>2</b> Crostacei e prodotti a base di crostacei  | <b>9</b> Sedano e prodotti a base di sedano   |
| <b>3</b> Uova e prodotti a base di uova  | <b>10</b> Senape e prodotti a base di senape  |
| <b>4</b> Pesce e prodotti a base di pesce  | <b>11</b> Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  |
| <b>5</b> Arachidi e prodotti a base di arachidi  | <b>12</b> Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  |
| <b>6</b> Soia e prodotti a base di soia  | <b>13</b> Lupini e prodotti a base di lupini  |
| <b>7</b> Latte e prodotti a base di latte  | <b>14</b> Molluschi e prodotti a base di molluschi  |

\* Questi piatti possono essere preparati utilizzando materie prime congelate o surgelate

**List of allergy causing ingredients** used in this restaurant and present in attachment II of UE Reg. Number 1169/2011 – "Substances or products that provoke allergies or intolerances"

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, spelt, kamut) | <b>8</b> Shelled fruit and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamias) |
| <b>2</b> Crustaceans and products derived from crustacea                                   | <b>9</b> Celery and products derived from celery  |
| <b>3</b> Eggs and products derived from eggs   | <b>10</b> Mustard and products derived from mustard   |
| <b>4</b> Fish and products derived from fish   | <b>11</b> Sesame seeds and products derived from sesame   |
| <b>5</b> Peanuts and products derived from peanuts   | <b>12</b> Sulphites in concentration in excess of 10 mg/kg  |
| <b>6</b> Soy and products derived from soy   | <b>13</b> Lupin beans and products derived from lupin beans   |
| <b>7</b> Milk and products derived from milk   | <b>14</b> Molluscs and products derived from molluscs   |

\* These dishes may be prepared using frozen raw