



Per cominciare in tavola

Tagliere di salumi e giardiniera di nostra produzione ^{1, 3, 7}	Piccolo	€ 20,00
<i>Hand cured cold meats and our home-made vegetables in oil</i>		€ 35,00
Grande		
Selezione di formaggi della Lessinia con le nostre mostarde	Piccolo	€ 10,00
<i>(di zucca, mele cotogne e cipolla rossa)</i> ^{7, 9, 10, 12}		€ 20,00
Grande		
<i>Lessinian cheeses with our mustards (pumpkin, quinces and red onion)</i>		

Primi piatti

Gnocchi di malga con scaglie di formaggio di latte crudo di capra ed erbe di montagna ^{1, 3, 7}		€ 12,00
<i>Dumplings with flakes of cheese from goat's raw milk and mountain herbes</i>		
Bigoli del Fameo (con verza, lonza di maiale stufata al Soave e Monte Veronese a scaglie) ^{1, 3, 7, 12}		€ 12,00
<i>Bigoli del Fameo (with savoy cabbage, pork loin stewed with Soave wine and flakes of Monte Veronese cheese)</i>		
Risotto con zucca e Amarone ^{7, 9, 12}		€ 16,00
<i>Risotto with pumpkin and Amarone wine</i>		

Secondi piatti

Tagliata del Generale ^{1, 7}		€ 18,00
<i>(su crosta di pane, coperta con julienne di peperoni, scalogno, champignon e Monte Veronese)</i>		
<i>(on toasted bread, covered with julienne of peppers, shallot, button mushrooms and flakes of Monte Veronese cheese)</i>		
Costine di maiale alla griglia con patate al forno		€ 15,00
<i>Grilled pork ribs with roast potatoes</i>		
Galletto alla griglia con patate al forno		€ 15,00
<i>Grilled young rooster and roast potatoes</i>		
Stinco di maiale alla birra con patate al forno ^{1, 7}		€ 15,00
<i>Shank of pork with beer and roast potatoes</i>		

Le tradizioni

Trippe alla parmigiana ^{7, 9}		€ 9,00
<i>Tripe parmigiana style</i>		
Bogoni con polenta ^{1, 7}		€ 16,00
<i>Snails with polenta</i>		
Baccalà in umido con polenta ^{1, 4, 7}		€ 16,00
<i>Stewed salt cod with polenta</i>		



I dolci del giorno € 8,00

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”

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

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

* These dishes may be prepared using frozen raw