

Contorni

Patate al forno	€ 4,5
Patate fritte	€ 4,5
Verdure grigliate	€ 6
Insalata verde	€ 4
Polenta con funghi porcini	€ 8

Dessert della Casa

Tiramisù (1,2,3)	€ 5,5
Torta Meringa (3)	€ 5,5
Macedonia di ananas	€ 6
Macedonia di ananas con gelato (1)	€ 6
I cantucci dello chef con vin santo (1,2,3,4)	€ 6,5
Panna cotta al cioccolato bianco con scaglie di fondente (1)	€ 6
Semifreddo al torroncino e nocciole tostate (1,3,4)	€ 5,5
Torta di mele tiepida con gelato alla vaniglia (1,2,3)	€ 5,5

Bevande

Acqua	€ 3
Bibite	€ 3
Birra	€ 3,5
1/4 Vino Rosso o Bianco della casa	€ 5
1/2 Vino Rosso o Bianco della casa	€ 9
1/4 Vino Rosso o Bianco selezionato	€ 6
1/2 Vino Rosso o Bianco selezionato	€ 11
Caffè	€ 1,5
Caffè corretto	€ 2
Amari	€ 3,5
Amari bresciani	€ 4,5
Grappe	€ 3,5 / € 4,5
Distillati pregiati	chiedere carta dei distillati
Coperto	€ 2,5

Per qualsiasi informazione o per conoscere i dettagli e i vantaggi è possibile consultare l'opuscolo informativo che verrà fornito, a richiesta, dal personale incaricato. In questa cucina vengono utilizzati tutti i gusti, carni, pesce, latticini, uova, semi di sesamo. Nel nostro cucina potremmo essere usati prodotti congelati.



SEGUICI E TAGGACI
NELLE TUE STORIE!

il menù dell'autunno



RISTORANTE
VINERIA
ZOADELLO

Antipasti

Degustazione Tradizionale (1,2,3)	€ 12
Piccola degustazione Tradizionale (x 2 pers.)	€ 20
Crudo di Parma D.O.P. "Leporati" con delizia di capra e verdure croccanti in olio evo (1)	€ 16
Crostini al lardo di Colonnata (2)	€ 10
Tagliere di salumi con verdure croccanti in olio evo	€ 15
Lumache stufate agli spinaci con polenta	€ 14

Primi Piatti

Malfatti di zucca al profumo di rosmarino (1,2,3)	€ 13
Tagliatelle ai funghi porcini (1,2,3)	€ 15
Risotto con crema di porri, speck (1) e pistilli di zafferano (attesa 30 min. x 2 pers.)	€ 15
Tagliolini al ragù di cinghiale (2,3)	€ 15
Gnocchi fatti in casa con crema di radicchio, taleggio e salamina (1,2,3)	€ 14
Risotto all'Amarone della Valpolicella e Bagoss (attesa 30 min. x 2 pers.) (1)	€ 15
Crespelle al bagoss con castagne e spalla cotta di San Secondo (1,2,3)	€ 14

Secondi Piatti

Tagliata di scottona	€ 19
Costata di scottona alla brace	€ 22
Costata alla Fiorentina (l'etto)	€ 5,7
Filetto alla brace	€ 23
Tartare di filetto battuta al coltello (3)	€ 19
Filetto di scottona al pepe verde (1,2)	€ 24
Stracotto di capriolo	€ 20
Baccalà alla vicentina con polenta macinata a pietra (1,5)	€ 21

Menù da € 50

(cadauno min. 2 persone)

Piccola degustazione tradizionale

Un Primo:

Risotto all'Amarone della Valpolicella e bagoss

Malfatti di zucca al profumo di rosmarino

Crespelle al bagoss con castagne
e spalla cotta di San Secondo

Tagliolini al ragù di cinghiale

Gnocchi fatti in casa con crema
di radicchio, taleggio e salamina

Un Secondo:

Tagliata di scottona

Tartare di filetto battuta al coltello

Stracotto di capriolo

Baccalà alla vicentina con polenta
macinata a pietra

Lumache stufate agli spinaci con polenta

Dolce alla carta

Caffè

Acqua

*Una bottiglia di rosso/bianco
da noi selezionata*

Informiamo i gentili clienti che il nostro ristorante può servire anche piatti per intolleranti al glutine e al lattosio. Precisiamo, però che le materie prime vengono lavorate in ambienti non asettici. Pertanto il consumo di tali pietanze è a scelta e responsabilità del cliente.

1 Latticini / 2 Cereali contenenti glutine / 3 Uova / 4 Frutta a guscio / 5 Pesce

Menù da € 45

(cadauno min. 2 persone)

Antipasto di salumi

Un Primo:

Risotto all'Amarone della Valpolicella
e Bagoss

Malfatti di zucca al profumo di rosmarino

Crespelle al bagoss con castagne
e spalla cotta di San Secondo

Un Secondo:

Tagliata di scottona

Stracotto di capriolo

Lumache stufate agli spinaci con polenta

Un Dolce:

Tiramisù

Torta di mele tiepida con gelato alla vaniglia

Torta Meringa

Caffè

Acqua

Una bottiglia di rosso/bianco della Casa

Menù Fiorentina € 50

(cadauno min. 2 persone)

Degustazione tradizionale

Costata alla Fiorentina (circa 1 kg. a coppia)

Una Bottiglia:

Vino rosso selezionato

Vino bianco selezionato

Prosecco "Andreola"

Dolce alla carta

Caffè

Digestivo

Acqua