

Il nostro menu propone tanti piatti della tradizione locale, veronese e veneta. Diamo molta importanza alla selezione dei nostri fornitori agricoli, da cui acquistiamo direttamente molte materie prime che usiamo nei nostri piatti. Questo elenco è sempre in aggiornamento.

Aziende agricole che garantiscono la qualità delle materie prime che utilizziamo:

VERDURE DI STAGIONE

**Società agricola Castellotti Paolo e Comencini
Renza, Castel D'Azzano (VR)**

RISO

Riseria Gazzani 1648, Vigasio (VR)

PATATE

Azienda agricola Ghiotto, Cologna Veneta (VR)

OLIO EVO 100% ITALIANO D.O.P.

Castello di Bossi, Siena (SI)

BURRO E FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP

Caseificio Giulia, Sant'Anna D'Alfaedo (VR)

SALUMI

Salumificio Valpolicella, S. Pietro in Cariano (VR)

CARNI

Società agricola F.lli Lavarini, Bergantino (RO)

GRANA PADANO DOP

Caseificio sociale Ballottara, Bergantino (RO)

**“La stessa qualità, la stessa passione,
la stessa accoglienza.”**

Vieni a trovarci nei nostri locali

PIZZA CIOPPA *The “Pizza Cioppa”*

Cioppa classica | 9,00

Pomodoro, fior di latte e origano

Classic “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese and oregano



Cioppa zucchine e grana | 10,00

Pomodoro, fior di latte, zucchine alla griglia e Grana Padano

Zucchini and Grana “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, grilled zucchini and Grana Padano cheese



Cioppa al salamino piccante | 10,00

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

Pepperoni “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese and pepperoni



Cioppa mortadella, stracciatella e pistacchi | 11,00

Pomodoro, fior di latte, mortadella, stracciatella e pistacchi

“Cioppa” with mortadella, stracciatella and pistachios

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, mortadella, stracciatella and pistachios



Cioppa Siciliana | 10,00

Pomodoro, acciughe, origano e frutti del capperro

Siciliana “Cioppa”

Tomato sauce, anchovies, oregano and caper fruits



ANTIPASTI *Starters*

Piatto del contadino con soppressa, polenta brustolà e Monte Mezzano | 14,00

Farmer's dish with soppressa, roasted polenta and Monte Veronese cheese



Tagliere di salumi, formaggi, bruschette

e giardiniera di zia Rita | 15,00 piccolo (consigliato 1 pax) - 27,00 grande (consigliato 2 pax)

Selection of cold cuts and Zia Rita's "giardiniera" (mixed pickles)



**Gran tagliere dell'oste con Crudo Riserva "filiera Lavarini",
polpette di manzo, giardiniera di zia Rita, muffin di Grana Padano,
burratina affumicata e bruschette | 24,00 piccolo (consigliato 2 pax) - 34,00 grande (consigliato 4 pax)**

The Innkeeper's Dish with Crudo Riserva jam, beef meatballs,

Grana Padano flavoured muffin and Zia Rita's "giardiniera" (mixed pickles)



Tartare di manzo da 100 gr con lime e salsa alla senape | 11,00

100 g beef tartar with lime and mustard sauce



Tartare di manzo MAXI da 200 gr con lime e salsa alla senape | 19,00

200 g beef tartar with lime and mustard sauce



Polpette di verdure con crema di zucchine al basilico

e scaglie di Grana Padano | 12,00

Vegetable meatballs with basil-flavoured courgette cream and Grana Padano cheese flakes



INSALATONE *SALADS*

Caprese di bufala | 10,00

Buffalo mozzarella cheese with tomatoes



Caesar Salad | 12,00



Piaciona - Insalata, olive, bufala, acciughe e crostini | 10,00

"Piaciona" - Salad, olives, buffalo mozzarella cheese, anchovies and bread croutons



PRIMI *First dishes*

Maccheroncini di pasta fresca con pomodorini, | 11,50
basilico e ricotta affumicata

Maccheroncini pasta with cherry tomatoes, basil, and smoked ricotta



Gnocchi di patate con sugo di pomodoro o ragù di carne | 11,50

Potato gnocchi with tomato sauce or meat ragout



Bigoli di pasta fresca con ragù d'anatra | 12,50

Bigoli" (pasta) with duck ragout



Pappa al pomodoro con stracciatella | 11,00

"Pappa al pomodoro" with Stracciatella



Riso con crema di gorgonzola e speck "filiera Lavarini" | 13,00

Rice with gorgonzola cream and speck "Lavarini supply chain"



Lasagne al ragù di manzo | 11,50

Lasagna with meat sauce



Spaghetti allo scoglio | 16,50

Spaghetti allo scoglio (with seafood)



DALLA NOSTRA LOCANDA *From the Locanda*

Gnocchi di malga | 9,00

Traditional local gnocchi with butter and Grana Padano cheese



SECONDI *Second dishes*

Stratagliata di manzo con olio al pepe verde e rosmarino | 19,50

Beef Stratagliata with green pepper oil and rosemary

Tagliata di manzo americano con olio buono e scaglie di Grana Padano | 21,00

American beef tagliata with local olive oil and Grana Padano shavings

Filetto di rombo al forno con pomodorini e olive nere | 19,50

Baked turbot fillet with cherry tomatoes and black olives

Filetto di maiale al Rum con patate arrosto | 17,50

Rum-marinated pork fillet with roasted potatoes

Vitello tonnato rustico | 16,00

Rustic veal with tuna sauce

Tagliata di pollo veneto con crema al limone | 13,00

Local chicken tagliata with lemon cream

Fritto di Lago: polpette di luccio, arancini | 15,50

di lavarello con cipolla rossa caramellata

"Fritto di lago": pike balls, fried rice with lavarel and caramelised onion

Costata di Angus alla piastra con patate arrosto | 23,00

Grilled Angus rib steak with roast potatoes

Coniglio del Fattore con riso al forno | 17,00

Baked Farmer's Rabbit with Rice

DALLA NOSTRA LOCANDA *From the Locanda*

Carne salà con rucola e scaglie di Grana Padano | 14,00

Carne salà with rocket salad and Grana Padano flakes

CONTORNI

Side dishes

Verdure alla griglia | 5,00

Grilled vegetables

Verdure cotte di stagione | 5,00

Seasonal vegetables

Patate al forno | 5,00

Roast potatoes

Insalata valeriana | 4,80

Valerian salad

ALLERGENI *Allergens*

-  Cereali contenenti glutine *Gluten-containing cereals*
-  Uova e prodotti a base di uova *Eggs and egg-based products*
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *Milk and milk-based products (lactose)*
-  Frutta a guscio *Nuts*
-  Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and celery-based products*
-  Anidride solforosa e solfiti *Sulphur dioxide and sulphites*
-  Senape e prodotti a base di senape *Mustard and mustard-based products*
-  Prodotti di pesce o a base di pesce *Fish and fish-based products*
-  Prodotti di pesce crostacei *Crustacean fish products*

*In caso di necessità potranno essere utilizzati ingredienti surgelati

Frozen products may be used in case of need

**Tutti i nostri piatti potrebbero contenere tracce di frutta a guscio e glutine

All our dishes may contain traces of nuts and gluten

Coperto *Cover charge* | 2,50

DESSERT

Ananas fresco al naturale | 4,00

Natural fresh pineapples

Sorbetto | 3,80

Lemon sorbet

Tiramisù | 5,50

Tiramisù

Biscotti Zaléti con salsa fredda allo zabaione | 5,50

Traditional soft biscuits with zabaione (eggnog)

Tortino con cuore morbido di cioccolato | 5,50

Little chocolate cake with soft heart and cream

Semifreddo all'amaretto e cioccolato | 5,50

Amaretto and chocolate semifreddo

Panna cotta con salsa alle fragole | 5,50

Panna cotta with strawberry sauce

Cheesecake all'arancio e salsa ai frutti rossi | 6,00

Orange cheesecake with red fruit sauce

Crème brûlée | 5,50

Crème brûlée



BEVANDE *Drink and coffee*

Spritz 4,50

Birra alla spina da 0,30 cl. 4,50

Birra in bottiglia da 0,50 cl.

Agribirrificio Cascina Roveri 7,00

- Fior di Luppolo, bionda da 5,5%
- Forment, weizen da 5,5%
- Scarlata, rossa da 7%

Bibite in lattina 3,00

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Lemonsoda
- Schweppes
- Fanta

Acqua Panna/San Pellegrino 3,50

Caffè 1,40

Correzione 0,50

Amari e liquori nazionali 4,00

Grappa Classica 4,00

Spritz 4,50

Draft Beer 0,30 cl. 4,50

Bottled Beer 0,50 cl.

Agribirrificio Cascina Roveri 7,00

- Fior di Luppolo, bionda da 5,5%
- Forment Weizen da 5,5%
- Scarlata, rossa da 7%

Canned drinks 3,00

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Lemonsoda
- Schweppes
- Fanta

Water Still / Sparkling 3,50

Coffee 1,40

Correzione 0,50

Liqueurs 4,00

Grappa Classica 4,00