

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

Spicy salami “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese and spicy salami



Cioppa mortadella, stracciatella e pistacchi | 13,00

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 Tricolore | 13,00

Crema di zucchine e basilico, bufala, pomodorini, basilico fresco, olio buono

Tricolore “Cioppa”

Basil-flavoured courgette cream, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, good-quality olive oil



ANTIPASTI *Starters*

Piatto del contadino con soppressa, polenta brustolà e

Monte Mezzano | 15,00 piccolo - 25,00 grande

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



Tagliere di salumi, formaggi, bruschette

e giardiniera di zia Rita | 17,00 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 carne, 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, meatballs,

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



Tartare di manzo da 100 gr con lime e olive nere | 12,00

100 g beef tartar with lime and black olives



Tartare di manzo MAXI da 200 gr con lime e olive nere | 19,50

200 g beef tartar with lime and black olives



Tris di polpette con crema di zucchine e basilico | 13,00

A trio of 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, | 12,00
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



Tagliatelle con finferli e salsiccia | 12,50

Tagliatelle with chanterelle mushrooms and sausage



Lasagne al ragù di manzo | 12,00

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 | 21,50

American beef tagliata with local olive oil and Grana Padano shavings



Filetto di rombo al forno con pomodorini e olive nere | 20,50

Baked turbot fillet with cherry tomatoes and black olives



Rotolo di coniglio al forno con rostì di patate | 17,50

Oven-baked rabbit roll with potato rösti



Vitello tonnato rustico | 17,00

Rustic veal with tuna sauce



Tagliata di pollo veneto con crema al limone | 13,50

Local chicken tagliata with lemon cream



Insalata di polipo e cozze con crema di piselli e patate | 18,50

Octopus and mussel salad with a cream of peas and potatoes



Costata del Nebraska - 500/600 gr circa (consigliato 2 pax) | 7,80/ha

Nebraska ribeye steak – approx. 400–600 g (serves 2)

Polenta abbrustolita con sarde di lago in saor | 15,50

Crispy polenta with lake sardines “in saor”



DALLA NOSTRA LOCANDA *From the Locanda*

Carne salà con rucola e scaglie di Grana Padano | 15,00

Carne salà with rocket salad and Grana Padano flakes



CONTORNI

Side dishes






Verdure alla griglia | 5,50
Grilled vegetables

Verdure cotte di stagione | 5,50
Seasonal vegetables

Patate al forno | 5,50
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* | 2,60

DESSERT

Ananas fresco al naturale | 3,80

Natural fresh pineapples

Sorbetto | 3,90

Lemon sorbet

Tiramisù | 5,50

Tiramisù

Biscotti Zaléti con salsa fredda allo zabaione | 5,50

Traditional soft biscuits with zabaione (eggnog)

Tortino al cioccolato con ananas | 5,50

Chocolate mini cake with pineapple

Semifreddo all'amaretto e cioccolato | 5,50

Amaretto and chocolate semifreddo

Semifreddo alla fragola | 5,50

Strawberry semifreddo

Cheesecake all'arancio e salsa ai frutti rossi | 6,50

Orange cheesecake with red fruit sauce

Crème brûlée | 6,00

Crème brûlée



BEVANDE *Drink and coffee*

Spritz	4,50	<i>Spritz</i>	4,50
Birra alla spina da 0,30 cl.	4,50	<i>Draft Beer 0,30 cl.</i>	4,50
Birra in bottiglia da 0,50 cl.		<i>Bottled Beer 0,50 cl.</i>	
Agribirrificio Cascina Roveri	7,00	<i>Agribirrificio Cascina Roveri</i>	7,00
- Fior di Luppolo, bionda da 5,5%		- Fior di Luppolo, bionda da 5,5%	
- Forment, weizen da 5,5%		- Forment Weizen da 5,5%	
- Scarlata, rossa da 7%		- Scarlata, rossa da 7%	
Bibite in lattina	3,00	<i>Canned drinks</i>	3,00
- Coca Cola		- Coca Cola	
- Coca Cola Zero		- Coca Cola Zero	
- Lemonsoda		- Lemonsoda	
- Schweppes		- Schweppes	
- Fanta		- Fanta	
Acqua Panna/San Pellegrino	3,70	<i>Water Still / Sparkling</i>	3,50
Caffè	1,40	<i>Coffee</i>	1,40
Correzione	0,50	<i>Correzione</i>	0,50
Amari e liquori nazionali	4,00	<i>Liqueurs</i>	4,00
Grappa Classica	4,00	<i>Grappa Classica</i>	4,00