

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 pepperoni



Cioppa affumicata | 13,50

Pomodoro, fior di latte, patate, pancetta affumicata, salvia, Grana Padano e olio evo

Affumicata “Cioppa”

Tomato sauce, “fior di latte” mozzarella cheese, potatoes, smoked bacon, sage, Grana Padano and evo oil



Cioppa zucca e salsiccia | 10,00

Crema di zucca, mozzarella, salsiccia, glassa all’aceto balsamico

Pumpkin and sausage “Cioppa”

Pumpkin cream, mozzarella, sausage, balsamic vinegar glaze



ANTIPASTI *Starters*

Piatto del contadino con soppressa, polenta brustolà e Monte Mezzano | 14,00 piccolo (*consigliato 2 pax*) - 24,00 grande (*consigliato 4 pax*)
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 2 pax*) - 27,00 grande (*consigliato 4 pax*)
Selection of cold cuts, cheeses, bruschetta 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 "filiera Lavarini" jam, beef meatballs, Zia Rita's "giardiniera" (mixed pickles), Grana Padano muffins, smoked burratina cheese and bruschetta



Polpette di verdura con crema di zucca e scaglie di Grana Padano | 12,00
Vegetable balls with pumpkin cream and Grana Padano flakes

Soufflé salato di funghi porcini con fonduta di Monte Veronese e Speck croccante | 12,00
Savoury porcini mushroom soufflé with Monte Veronese fondue and crispy speck



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



PRIMI *First dishes*

Tagliatelle con porcini ripassati e guancia croccante | 13,00 *

*Tagliatelle with braised porcini mushrooms and crispy bacon cheeks **



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



Spaghetti allo scoglio | 16,50

Spaghetti allo scoglio (with seafood)



Tagliatelle in brodo con i fegatini | 12,50

Tagliatelle in broth with "fegatini"



Lasagne al forno con ragù di manzo | 12,00 *

*Lasagna with meat sauce **



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

Rice with gorgonzola cream and speck "Lavarini supply chain"



Tortellini di Valeggio con burro e salvia | 13,00

Tortellini from Valeggio with butter and sage



DALLA NOSTRA LOCANDA *From the Locanda*

Gnocchi di malga | 9,00

Traditional local gnocchi with butter and Grana Padano cheese



Zuppa di porcini con crostini all'aglio | 13,50

Porcini mushroom soup with garlic croutons



SECONDI *Second dishes*

Guancetta di vitello brasata con patate trifolate | 21,00

Braised veal cheek with potatoes



Tagliata di Angus con olio buono e scaglie di Grana Padano | 21,50

Angus 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



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

Rum-marinated pork fillet with roasted potatoes



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

Beef Stratagliata with green pepper oil and rosemary

Petto di pollo veneto alla piastra con lime e salsa al limone | 13,50

Grilled Veneto chicken breast with lime and lemon sauce

Costata di manzo del Nebraska | 7,50/hg

Nebraska beef ribeye steak

Faraona alla liquirizia con crema di piselli e patate | 17,00

Guinea fowl with liquorice, pea cream and potatoes



Coniglio del Fattore con riso al forno | 17,50

Baked Farmer's Rabbit with Rice



DALLA NOSTRA LOCANDA *From the Locanda*

Spezzatino di cervo con polenta abbrustolita | 17,00 *

*Venison stew with roasted polenta **



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 | 2,60

DESSERT

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

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

Orange cheesecake with red fruit sauce

Crème brûlée | 6,00

Crème brûléeTortino alle nocciole
con crema alla vaniglia | 5,50*Hazelnut cake with vanilla cream*

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 3,70

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 3,70

Coffee 1,40

Correzione 0,50

Liqueurs 4,00

Grappa Classica 4,00