



# MENÙ

## Antipasti - STARTERS

- Selezione di salumi affinati al vino della Valpolicella  
serviti con giardiniera della casa  
SELECTION OF CURED MEATS  
AGED IN VALPOLICELLA WINE  
SERVED WITH PICKLED VEGETABLES  
**\*A: 12-13** € 21
- Tartare di Scottona,  
gelato alle acciughe del Cantabrico  
e Parmigiano con crumble di pane  
SCOTTONA BEEF TARTARE,  
CANTABRIAN ANCHOVY ICE CREAM  
AND PARMESAN WITH BREAD CRUMBLES  
**\*A: 3-5-9-11** € 18
- Insalata con erbe officinali e fiori eduli del Baldo  
e kombucha al sambuco  
HERBS AND FLOWERS MIXED SALAD  
WITH MIXED VEGETABLES  
AND ELDERBERRY KOMBUCHA € 17
- Capesante Americane, sablè al caffè,  
fondo di crostacei e tartufo estivo  
AMERICAN SCALLOPS, COFFEE SABLÈ,  
SHELLFISH BROTH AND SUMMER TRUFFLE  
**\*A: 2-3-4-8-9** € 23
- Tartare di gambero rosso,  
con gazpacho di anguria e pomodoro,  
burrata pugliese  
RED PRAWN TARTARE, WITH WATERMELON  
AND TOMATO GAZPACHO, APULIAN BURRATA CHEESE  
**\*A: 3-8-13** € 22

## Primi Piatti - FIRST COURSES

- Risotto all'Amarone, mantecato al Monte Veronese stravecchio e gelato all'ubriaco € 20  
RISOTTO WITH AMARONE WINE CREAMED WITH EXTRA OLD MONTE VERONESE CHEESE AND SERVED WITH "DRUNK CHEESE" ICE CREAM  
**\*A: 3-12-13**
- Spaghetti quadrato Felicetti alle vongole veraci, zafferano, verde di zuccina e katsobushi € 21  
FELICETTI SQUARE SPAGHETTI WITH WILD CLAMS, SAFFRON, COURGETTES AND KATSOBUSHI  
**\*A: 4-9-13**
- Gnocchetto di patate agli scampi con la sua bisque e datterino giallo confit € 21  
POTATO DUMPLING WITH SCAMPI AND ITS BISQUE, YELLOW CHERRY TOMATOES CONFIT  
**\*A: 3-8-9-13-14**
- Mezze maniche al pomodoro fresco, basilico e burrata affumicata € 18  
MEZZE MANICHE PASTA WITH FRESH TOMATO, BASIL, AND SMOKED BURRATA  
**\*A: 3-9**
- Tagliolino verde al ragù di stinco di vitello mantecato al midollo affumicato e gremolada € 19  
GREEN TAGLIOLINI PASTA WITH VEAL SHANK RAGOUT CREAMED WITH SMOKED BONE-MARROW AND GREMOLADA  
**\*A: 3-9-12-13-14**

## Secondi Piatti - SECOND COURSES

Guancia di manzo brasata all'Amarone € 27  
con purè di patate rosse del Guà  
BEEF CHEEK BRAISED IN AMARONE WINE  
SERVED WITH MASHED RED POTATOES

**\*A: 3-12-13**

Entrecote di Scottona veronese € 26  
con senape all'antica e patate al forno  
SCOTTONA VERONESE STEAK  
WITH OLD-FASHIONED MUSTARD  
AND BAKED POTATOES

**\*A: 11**

Costoletta di vitello alla Giorgio Gioco € 30  
BREADED VEAL CUTLET GIORGIO GIOCO STYLE

**\*A: 3-9**

Tonno scottato, salicornia e fondo di vitello al vino rosso € 28  
SEARED TUNA, GLASSWORT AND RED WINE VEAL STOCK

**\*A: 5-12-13**

Polpo alla griglia su fondente di patate vitelotte € 28  
e nocciole tostate  
GRILLED OCTOPUS ON VITELLOTTE MASHED POTATO  
AND TOASTED HAZELNUTS

**\*A: 2-3-5-12**

### Contorni | VEGETABLES

Verdure cotte di stagione € 7  
SEASONAL COOKED VEGETABLES

Patate al forno - ROASTED POTATOES € 7

Insalata mista - MIXED SALAD € 7

## Piatti freddi - COLD DISHES

Caprese di pomodoro "cuore di bue" e mozzarella di bufala "CUORE DI BUE" TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA SALAD CAPRESE <b>*A: 3</b>	€ 13
Prosciutto crudo di Soave e ventaglio di melone RAW HAM FROM SOAVE AND MELON	€ 15
Vitello cbt con il suo fondo, spuma di salsa tonnata e foglie di capperi COOKED IN LOW TEMPERATURE VEAL WITH ITS STOCK, TUNA AND MAYO MOUSSE AND CAPER LEAVES <b>*A: 3-5-11-14</b>	€ 23
Insalatona Beatrice Misticanza, carote, daikon, rapanelli, tonno, avocado, pomodoro datterino e olive BEATRICE SALAD MIXED SALAD, CARROTS, DAIKON, RADISHES, TUNA, AVOCADO, CHERRY TOMATOES AND OLIVES <b>*A: 5</b>	€ 13

## Dolci DESSERT

Tiramisù " <i>in bicchiere</i> " TIRAMISU BY CAFFÈ DANTE <b>*A: 3-9-14</b>	€ 8
Latte in piedi di capra, frutti di bosco e crumble alle spezie GOAT MILK LIGHT CRÈME CARAMEL, WILD BERRIES AND SPICE CRUMBLES <b>*A: 2-3-9</b>	€ 8
Cake al cioccolato con gelato vaniglia e amarene CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM AND SOUR CHERRIES <b>*A: 3-9-14</b>	€ 8
Pesca sciroppata con il suo sorbetto, salsa al lampone e biscotto viennese PEACH IN SYRUP WITH ITS SORBET, RASPBERRY SAUCE AND VIENNESE BISCUIT <b>*A: 2-3-9-14</b>	€ 8
Semifreddo al cocco, composta di ananas, basilico e gel al rum COCONUT PARFAIT, PINEAPPLE AND BASIL COMPOTE AND RUM SCENTED GEL <b>*A: 2-3-14</b>	€ 8

Pane e Coperto  
BREAD AND COVER  
3,00 EURO

Locale climatizzato  
AIR CONDITIONED ROOM

WiFi Gratuito  
FREE WI-FI

---

Notizie Utili  
USEFUL INFORMATION

In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotto surgelato.  
Le materie prime ed i piatti sottoposti ad abbattimento negativo sono contrassegnati con la dicitura -18°.

ONLY IN CASE OF LIMITED FRESH ITEMS AVAILABILITY WE MAY USE FROZEN PRODUCTS.

THE FISH AND OTHER INGREDIENTS THAT HAS UNDERGONE A TEMPERATURE SHOCK TREATMENT AS PRESCRIBED BY THE LAW, THEY ARE MARKED WITH «-18°».

**Ingredienti allergenici (indicati con la lettera A).**

**LIST OF FOOD ALLERGENS  
(THE FOOD ALLERGENS ARE MARKED WITH AN «A»):**

- 1.** Arachidi e derivati - PEANUTS
- 2.** Frutta a guscio - TREE NUTS
- 3.** latte e derivati - MILK
- 4.** Molluschi - MOLLUSCS
- 5.** Pesce - FISH
- 6.** Sesamo - SESAME
- 7.** Soia - SOY
- 8.** Crostacei - CRUSTACEANS
- 9.** Glutine - GLUTEN
- 10.** Lupini - LUPIN
- 11.** Senape - MUSTARD
- 12.** Sedano - CELERY
- 13.** Anidride solforosa e solfiti - SUPLPHUE DIOXIDE SULPHITES
- 14.** Uova e derivati - EGGS

Per qualsiasi altra allergia si prega di segnalarla al personale di sala  
FOR ANY OTHER FOOD ALLERGENS,  
PLEASE INFORM THE DINING ROOM STAFF