

BEVANDE

BIRRA ARTIGIANALE
POP BALADIN CL 33
€3.50

MOLECOLA,
bevanda italiana analcolica
alla cola cl 33
€2.50

VINI BIOLOGICI
BIANCHI:
Soave doc 2018
La Cappuccina 75 cl **€16**

ROSSI BIOLOGICI:
Madégo 2017
La Cappuccina **75 cl €16**


Valpolicella Ripasso
Terre di Gnirega 75 cl **€18**

BOLLICINA :
Durello Dama del Rovere
metodo classico 75 cl **€20**


Filòs Spumante Brut **Bio**
La Cappuccina **75 cl €18**

PIATTI


RIGATONI ALL'AMATRICIANA €8
il nostro sugo di pomodoro con
guanciale croccante e pecorino
romano dop. (1, 7,9)

RIGATONI ALL'AMATRICIANA VEG
€8 
il nostro sugo di pomodoro con tofu
affumicato e pecorino romano dop.
(1, 7,9)

RISOTTO ALL'ISOLANA €9
con tastasal di Maiale Tranquillo©
riso di vialone nano essiccato
sull'aia Melotti (7,9)

RISOTTO GUINNESS E TALEGGIO
€10 
Un risotto grintoso rimasto nel
cuore dall'ultimo corso dello chef
Schifferegger (7,9)

FETTUCCINE FONDUTA DI SEDANO
RAPA E RAGÙ DI GALLINA GRISA
€9
Fettuccine bio Terre e Tradizioni,
ragù bianco di Gallina Grisa delle
Lessinia, fonduta di sedano rapa(1,
7,9)

FETTUCCINE ULTIMO BASILICO!
€8
Fettuccine bio Terre e Tradizioni, il
nostro pesto di anacardi e basilico,
scamorza o ricotta affumicata(1, 7,
8,) 

POKE D'AUTUNNO

POKE èBistrot autunnale e servito tiepido
riso sushi o riso rosso integrale, uovo
marinato, avocado, edamame, 3
verdure cotte sottovuoto,cappuccio
rosso e bianco agrodolce, insalata,
mayo alle mandorle e salsa teryiaki
(1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11)



con **POLLO €12**

con **TROTA SALMONATA ALPINA €12**

con **PIOVRA €12**

con **TEMPEH DI CECI €12** 

CARNIVORI

COSTINA DI MAIALE TRANQUILLO €12

cotta a bassa temperatura
con salsa barbecue èBistrot
(1, 5, 6)

STINCO DI MAIALE TRANQUILLO ALLA IVAN

€15
Stinco di maiale brado cotto
35 ore a bassa temperatura
con glassa agrodolce alla
mela verde (9,10)

CONTORNI

PATATE FRITTE RUSTICHE CON BUCCIA €4

VERDURE MISTE €4

cotte sottovuoto e ripassate
in padella

MISTICANZA BIO €4

Insalata misticanza bio:
insalatina da taglio, foglia di
senape, mizuna, rucola,
salanova

COTOLETTA DI SEDANO

RAPA €6 impanato con
pane, mandorle, salvia,
limone (1,8, 11)

DOLCI

TARTE TATIN LIEVITATA
con crema cotta €6.00
(1, 3,6,7,8)

BURGER E PANINI

GREEN BURGER €10

Ceci e tofu speziato,
brunoise di carota, zucchina
e porro, insalata, maio di
mandorle, rosti di patate,
cappuccio in agrodolce e
salsa tonnata veg, cipolla
caramellata
(1,5,6,8, 9,10 11)

FISHBURGER €12

Capesante, gamberi,
merluzzo, sedano,
cappuccio in agrodolce,
salsa tonnata veg, maio di
mandorle, rosti di patate e
cipolla caramellata
(1,2,3,4,8,9,10,11,14)

BURGER CAPPONE

COTECHINO €12

Burger di cappone
nostrano, cappuccio in
agrodolce, chutney,
cotechino, Monte Veronese,
maio di mandorle
(1,3,8,9,10,11)

PIZZA: COME UNA ROMANA

con farine macinate a pietra e
cotta nel Forno Zanolli

MARGHERITA €6

sugo di pomodoro, fiordilatte
di Agerola

MORTADELLA €8

Mortadella, ricotta di capra
Malga Faggioli ,pistacchi,
fiordilatte di Agerola (1, 7, 8)

COTTO NATURALE €8

cotto, ricotta di capra Malga
Faggioli, pecorino romano
dop, fiordilatte di Agerola (1,
7)

VEGETARIANA €8

sugo di pomodoro bio,
verdure miste di stagione,
fiordilatte di Agerola (1, 7)

BASE BIANCA €5 (1)

PANE

PAGNOTTA DI PASTA MADRE VIVA AL MOSTO E

MANDORLE €6,00 (1, 11)

PAGNOTTA DI PASTA MADRE VIVA INTEGRALE AI SEMI

MISTI €6,00 (1, 11)



LEGENDA ALLERGENI E INTOLLERANZE

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.