

ME NU MORSI

A graphic illustration of a white plate with a fork on the left and a knife on the right, both with dark handles. The plate is centered over the word 'MENU'.

BISTROT
NICHE SOLA
WINE | DRINKS | FOOD

PER COMINCIARE

o PER ACCOMPAGNARE IL TUO APERITIVO

FRITTI

Polpettine di carne fritte

con sugo di pomodoro al basilico e
crema di Parmigiano

10

Crocchette di lessso e pearà

10

Polenta fritta

con mousse di Gorgonzola e
soppressa Veneta

7

Gamberi fritti

in dorata panatura di panko

11

Fritto misto di pesce

ciuffi calamari, gamberi e anelli di totano

16

Monte Veronese fritto

10

Verdure in tempura



8

Polpette di ceci

melanzana arrostita e sesamo



8

TAGLIERI

Porzioni consigliate per 2 persone

Salumi locali

18

servito con la nostra giardiniera
e Panificati di nostra produzione

Formaggi locali

18

servito con giardiniera,
confetture e mostarde e
Panificati di nostra produzione

Salumi con

Formaggi locali

24

servito con giardiniera, confetture e
mostarde e Panificati di nostra
produzione



SPECIALS

SEMPLICI. SFIZIOSI. SEMPRE BUONI

NEW
ARRIVAL

Veggie Burger



Funghi fritti, Monte Veronese, cipolle
caramellate, maio alle erbe

15

Smash Burger di Tastasal

Monte Veronese fresco, cipolle
caramellate, pan brioche

15

Focaccia Salmone e Burrata

Salmone marinato, stracciatella di
burrata, pomodorini semidry

16

Focaccia Coppa e caciotta

Coppa di maiale locale e caciotta
della Lessinia alla piastra

14

.....

*Tutti gli specials sono serviti con
contorno incluso di patatine fritte*

ANCORA FAME?

PROPOSTE SEMPLICI, MA FATTE BENE

PRIMI

Tagliatelle ai fegatini di pollo

con salvia in tempura e scorzette di limone candite

12

Lasagna al forno

con ragù di cortile e ricotta affumicata

14

Bigoli alle Sarde

con uvetta, pinoli e crumble di olive nere

15

Tortelloni di burrata affumicata

saltati con burro nocciola e asparagi croccanti



15

Gnocchi di patate e barbabietola

su crema di piselli alla menta e mandorle tostate



13

ANCORA FAME?

PROPOSTE SEMPLICI. MA FATTE BENE

SECONDI

Tagliata di manzo

fondo di vitello, scaglie di sale affumicato, patate e verdure

23

Asino brasato al Valpolicella

polenta frita e la nostra giardiniera

24

Battuta di manzo

semplice o alla francese, con fiori di capperi e maionese

17

Baccalà a bassa temperatura

gratinato con cipolle fondenti, Parmigiano e polenta frita

22

Timballo di verdure di stagione

con salsa al basilico e stracciatella di burrata



12

CONTORNI

Insalata mista - 7

Verdure miste di stagione - 7

Patate al Forno - 7

Patate fritte - 5



UN DOLCE?



IL MIGLIOR MODO PER CONCLUDERE

**Tiramisù come da
tradizione**

8

Mousse di ricotta di capra

con fragole, lamponi e cioccolato fondente

9

**Tortino al cioccolato
dal cuore morbido**

frutti di bosco e granella di nocciole

8

Torta Russa di Verona

con gelato alla vaniglia, miele e coulis d'arancia

8



follow us on

