

OSTERIA PER BACCO

SANT'AMBROGIO  VALPOLICELLA

*La nostra cucina affonda le radici nelle ricette tradizionali della nonna,
fatte di gesti semplici e sapori autentici.
Oggi, con la passione e la creatività del nostro chef,
le rinnoviamo e le arricchiamo per offrirvi piatti più accattivanti ed elaborati,
rispettosi della tradizione ma pensati per soddisfare ogni palato,
dai più legati ai sapori di sempre a chi ama scoprire nuove armonie.
Una cucina che unisce tradizione e innovazione, per accontentare davvero tutti.*

PER INIZIARE

Baccalà mantecato su polentina croccante e zest di lime (4,7)	€14
Tartare di Garronese Veneta su asparago, cremoso di vaccino e croccante di tarallo (1,7,10)	€16
Millefoglie di melanzane (7)	€12

I PRIMI

Gnocchi con ragù d'asino cremoso (1,3,7,9)	€14
Tagliolini al ragù rosso di nonna Luciana (1,3,9)	€11
Pasta corta all'uovo con ragù d'anatra (1,3,9)	€13
Spaghettoni Senatore Cappelli con acciughe, cime di rapa e mandorla (1,4,8)	€14
Tagliolini Monte Veronese e tartufo nero (1,3,7)	€16

I SECONDI

Brasato all'Amarone con purè di patate (7,9,12)	€22
Filetto di maiale cottura dolce, fondo bruno, carciofo fritto e patata novella (9)	€17
Asparagi al forno con frittatina di agretti e cren (3,7,10)	€13
Trota salmonata con verdure della casa (4)	€16
Tagliata di Garronese Veneta con patate novelle arrosto	€22
Insalata PerBacco 2.0 (insalata, pomodori dry, carciofini, olive, pollo, noci, mandorle e grana della Lessinia) (7,8)	€13

GASTRONOMIA, CONTORNI E PIATTI FREDDI

Selezione di salumi con giardiniera (9)	€16
Degustazione di formaggi con marmellate (7)	€14
Carne salada cruda con rucola e Monte Veronese (7)	€12
Roast beef con patate al forno	€15
Contorni del giorno	€5,50

Coperto €2,50 a persona