



PERBACCO

• OSTERIA •

SANT'AMBROGIO X VALPOLICELLA

PER INIZIARE

I NOSTRI ANTIPASTI

Tartare di garronese veneta crema di Monte, tuorlo pastorizzato, tartufo nero e croccante di tarallo	(1) (3) (7) (10)	18
Baccalà mantecato in cialda di polenta croccante e zest di lime	(4) (7)	14
Polentina croccante su fonduta di Monte veronese con funghi misti trifolati	(1) (7)	14

I PRIMI PIATTI

PASTA E RISOTTI DELLA NOSTRA CUCINA

Tortelloni ripieni con funghi misti bosco su demi glass di vitello e crumble di grana e tartufo nero della Lessinia	(1) (3) (7)	18
Risotto con funghi porcini, tastasal di garronese veneta e zucca	(7) (12)	18
Tagliolini con crema di Monte e tartufo nero della Lessinia	(1) (3) (7)	16
Pasta corta all'uovo con ragù d'anatra e finferli	(1) (3) (9)	15
Tagliolini al ragù rosso di carni	(1) (3) (9)	14
Gnocchi di patate al ragù d'asino della nonna Luciana	(1) (3) (9)	15
Spaghettoni di grano duro con sarde, bieta, pinoli, pomodoro dry e croccante al profumo di limone	(1) (4) (8) (12)	16



PERBACCO

• OSTERIA •

SANT'AMBROGIO X VALPOLICELLA

I SECONDI PIATTI

DAL TERRITORIO

Brasato all'Amarone con polenta	9 12	22
Tripa in umido	9	14
Tagliata di garronese veneta con patate al forno	—	24
Filetto di maiale iberico glassato con il suo fondo, servito su fonduta di Monte Veronese D.O.P., tartufo della Lessinia e pure di sedano Verona	7 9 12	18
Polpo in umido alla luciana su pure di ceci	4 9 14	18
Baccalà alla vicentina con polenta	4 7	16
Insalata PerBacco insalata verde, radicchio, zucca croccante, pomodoro dry, olive taggiasche, pollo a bassa temperatura, grana, gherigli di noci	7 8	16

LA NOSTRA GASTRONOMIA

Salumi del territorio con giardiniera	—	16
Selezione di formaggi del territorio con marmellate	7	16
Il nostro trio di crudi (culaccia al vino, montagna fumé, soave)	—	16
Il nostro roastbeef fatto in casa cottura dolce con patate al forno	—	16
Carne salà rucola e grana	7	16

CONTORNI

Patate al forno	—	5
Patate fritte	—	5
Insalata mista	—	5
Verdura cotta	—	5
Verdura grigliata	—	5