

PER INIZIARE

- Antipasto Reale con prosciutto crudo Contadino, Burrata di bufala Bio e delizie di stagione (x 2 persone) € 22.00
- Prosciutto crudo Contadino, burrata di bufala Bio e pancetta stesa affumicata € 10.00
- Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna € 10.00
- Cestino di patate, uovo Bio pochè e crema di asparagi verdi € 12.00
- Millefoglie di guttaiu, lonzino marinato, cipolle in agrodolce e pesto di rucola € 12.00
- Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa € 5.00

I FORMAGGI

- Tomino morbido avvolto nella pancetta fumè, crostini di pane e insalatina di cavolo cappuccio in agro € 10.00
- Tagliere con 4 formaggi **FuSi** € 11.00
- Degustazione di formaggi stagionati, mostarda e marmellata Home-made € 15.00

LE TARTARE DI MANZO

- Con sale, pepe, bottarga di tuorlo, battuto di capperi e cetriolini, cipolle caramellate € 15.00
- Con sale, pepe, crema di pomodori secchi, stacciatella e granella di pistacchio € 15.00
- Con sale, pepe, asparagi verdi, fiori di zucca e zafferano € 15.00

Le POLENTE di Meis Rosso

- Con fonduta di Taleggio e pancetta croccante € 9.00
- Con Gorgonzola dolce € 8.00
- Con Porcini trifolati € 9.00
- Con lardo pestato agli aromi € 8.00
- Con ragù di costine € 9.00

PER I piu' piccoli (Porzione ABBONDANTE + 2€)

- Pasta corta con ragù di costine € 7.00
- Pasta corta con pomodoro € 6.00
- Pasta corta con burro € 5.00
- Gnocchi con ragù di costine € 7.00
- Gnocchi con pomodoro € 6.00
- Salsiccia con patate al forno € 8.00
- Pollo con patate al forno € 8.00
- Hamburger con patate al forno € 9.00
- BurgerBun con hamburger e patate al forno € 11.00

SERVIZIO e COPERTO € 3.00

Segnalare eventuali intolleranze alimentari



LA PASTA FATTA IN CASA

- Malfatti di Vale alle erbe di campo, burro versato e Grana Padano DOP 24 mesi € 14.00
- Tortelli ripieni di Caprino di cascina, asparagi verdi e mandorle in lamelle € 14.00
- Agnolotti del Plin di cavallo al burro, il suo fondo e polvere di lampone € 14.00
- Gnocchetti di patate con ragù di agnello, ricotta fumè e riduzione al vino rosso € 14.00
- Maccheroncini al ferretto di grano duro con cipolle rosse fondenti, pestom piccante e tarallo tostato € 14.00
- Bigoli trafilati al bronzo con sugo alla mediterranea e stracciatella di bufala € 14.00

I CROSTONI

- BASE BRUSCHETTONA RUSTICA**
- CICI** con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala Bio, crudo contadino, marmellata di ciliegie e glassa al balsamico € 14.00
- DOLCE FUME'** con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala Bio, zucchine, fiori di zucca e scaglie di ricotta stagionata € 14.00

- BASE GOURMET A DOPPIA LIEVITAZIONE**
- VERDEORO** con mozzarella di bufala Bio, asparagi, pancetta fumè e salsa allo zafferano € 14.00
- NUVOLA** con crema di pistacchio, mortadella e stracciatella di bufala € 14.00

I CONTORNI € 5.00

- Finocchi gratinati al profumo di arancia
- Cicoria aglio, olio e peperoncino
- Zucchine alla griglia
- Verdura cotta del giorno
- Patate al forno
- Patate al forno con fonduta di Taleggio € 6.00

ALLA GRIGLIA

- In crosta di aromatiche e sale affumicato**
- Filetto di Manzo € 28.00
- Tagliata di Bufala € 16.00
- Tagliata di Cavallo € 16.00
- Tagliata di Manzo € 16.00

Con burro fondente e aromi

- Filetto di Manzo € 28.00
- Tagliata di Bufala € 16.00
- Tagliata di Cavallo € 16.00
- Tagliata di Manzo € 16.00

Su pietra al naturale

- Filetto di Manzo € 28.00
- Tagliata di Bufala € 16.00
- Tagliata di Cavallo € 16.00
- Tagliata di Manzo € 16.00
- Fiorentina di Manzo (circa 1 kg) € 4.50 all'etto

MENU' DEGUSTAZIONE GRIGLIATA

- Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna
- Maccheroncini al ferretto di grano duro con cipolle rosse fondenti, pestom piccante e tarallo tostato
- Grigliata mista (pollo, salamine e costine di maiale)
- Contorni misti

MENU' DEGUSTAZIONE CICCIA

- Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna
- Tagliata di Manzo su pietra
- Tagliata di Cavallo su pietra
- Tagliata di Bufala su pietra
- Contorni misti

MENU' DEGUSTAZIONE CAVALLO

- Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna
- Agnolotti del Plin di cavallo al burro, il suo fondo e polvere di lampone
- Guancia di cavallo glassata al Marsala e liquirizia su soffice di patate
- Contorni misti

DA NON PERDERE

- Petto d'anatra** cbt, cavolo viola in agro e olio alle erbe € 18.00
- Guancia di cavallo** glassata al Marsala e liquirizia su soffice di patate € 18.00
- Costata Silver di manzo** alla griglia e sale Maldon al vino rosso € 18.00
- Bavetta di manzo**, fonduta allo zafferano e taccole ripassate € 18.00
- Burger-Bun** con hamburger di manzo, pancetta affumicata, uovo al tegamino Bio, asparagi spadellati con le nostre patate al forno € 15.00
- Grigliate con olio al prezzemolo**
- Grigliatissima con pollo, salamine di maiale, scaloppa di cavallo e scaloppa di bufala con le nostre patate al forno € 20.00
- Grigliata mista con pollo, salamine di maiale, costine di maiale con le nostre patate al forno € 15.00
- Coscia e sovracoscia di pollo con le nostre patate al forno € 10.00

dai VIGNETI della CIVETTA

					DA ACQUISTARE
PLATIO Chardonnay	€ 4.50	€ 6.00	€ 10.00	€ 15.00	€ 7.00
BOLLA22 Bollicina Brut	€ 4.50	€ 6.00	€ 10.00	€ 15.00	€ 7.50
REDONE Merlot, Gropello e Barbera	€ 4.50	€ 6.00	€ 10.00	€ 15.00	€ 7.00
MERLOT Igt affinato in Rovere	€ 5.50	€ 7.50	€ 12.00	€ 18.00	€ 8.50
STRUPEL Cabernet	€ 7.00	€ 8.50	€ 15.50	€ 22.00	€ 12.00

SPECIALITA' DA CONDIVIDERE 200 ml SERVITI AL TAVOLO DA ACQUISTARE

LI MO NE' Limoncino del Garda	€ 15.00	€ 10.00
CREMA DEL '27 Crema Whisky	€ 15.00	€ 10.00
RIGOLIZIA Liquore alla liquirizia	€ 15.00	€ 10.00
LA DOSOLA Grappa barricata	€ 15.00	€ 11.50
L'INNOCENTE Amaro infuso 30 erbe	€ 15.00	€ 11.50
EL MOSE' Liquore al fieno e grappa Lugana	€ 15.00	€ 11.50

I DOLCI

- Tiramisù con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente € 5.00
- Millephillo con crema di ricotta di pecora, arancia candita e granella di pistacchio € 5.00
- Bonet al cacao, salsa al caramello salato e tuille croccante € 6.00
- Dolce del giorno € 5.00
- Bisquit con mousse alla fava tonka e fragole caramellate** € 6.00
- Gelato CREMA di BIANCOLATTE**
- Con frutti di bosco leggermente caramellati € 5.00
- Con Granella di nocciole tostate e caramello € 5.00
- Con salsa al cioccolato € 5.00
- Con coulis di lamponi € 5.00
- Con Gran Marnier e meringhette € 6.00
- Affogato al caffè € 6.00
- Vino da DESSERT € 5.00**
- PASSITO € 20.00 LA BOTTIGLIA**
- Incrocio Manzoni e Riesling**
- "Tre Filer" Lugana**

BEVANDE

- Spritz Agricolo Bitter "antica ricetta" € 4.50**
- Aperol spritz/Campari spritz € 5.00**
- Birre AGRICOLE € 5.00**
- "Eneide" Rossa 330 cl in bottiglia**
- "Bucolica" Chiara 330 cl in bottiglia**
- Birre AGRICOLE € 11.00**
- "Eneide" Rossa 0.75 cl in bottiglia**
- "Bucolica" Chiara 0.75 cl in bottiglia**
- Acqua naturale/frizzante 0.75 lt € 3.00

PROMOZIONI

- BARRICATO** Scatola da 6 bottiglie ~~€ 108.00~~ € 48.00 (€ 8.00 a bott.)
- BOLLA22** Scatola da 6 bottiglie ~~€ 90.00~~ € 42.00 (€ 7.00 a bott.)
- STRUPEL** Scatola da 6 bottiglie ~~€ 132.00~~ € 66.00 (€ 11.00 a bott.)
- BIANCO PLATIO O ROSSO REDONE** Scatola da 6 bottiglie ~~€ 90.00~~ € 39.00 (€ 6.50 a bott.)

L' ENOTECA

- BIANCO**
- Custoza Superiore Remi € 18.00
- Lugana Poggio Valletta € 23.00
- Lugana Doc € 23.00
- Lugana I Frati € 25.00
- Lugana Doc € 23.00
- Lugana Doc € 23.00
- ROSSO**
- Cabernet Sauvignon Doc € 22.00
- Lambrusco mantovano Dop € 17.00
- Garda Marzemino Doc € 22.00
- Gropello Doc € 22.00
- Valpolicella Classico Doc "Il Genio" € 25.00
- Valpolicella Ripasso Superiore Doc "Fornaser" € 35.00
- Brocchettine Igt Benaco Bresciano uve Rebo e Marzemino € 30.00
- Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" € 50.00
- ROSE' FERMO**
- Chiaretto Riviera Garda Doc € 20.00
- Chiaretto Rosa Dei Frati Doc € 22.00
- BOLLICINE**
- Spumante Moscato € 15.00
- Couvée dei Frati Brut classico Vsq € 30.00
- Couvée dei Frati Rosé Brut classico Vsq € 30.00
- Franciacorta Brut s.a. € 30.00
- Franciacorta Blanc de Blancs 60 mesi in bottiglia € 38.00
- Franciacorta Satèn Brut (Bio) € 40.00

IL TUO PARERE E' IMPORTANTE!

Se qualcosa non va parlare con lo staff e aiutaci a migliorare. Se ti sei trovato bene, lascia una recensione positiva. Grazie!

