

## PER INIZIARE...

**Antipasto Reale con prosciutto crudo Contadino, Burrata di bufala Bio Km0 e delizie di stagione (x 2 persone) €17,00** <sup>1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12</sup>

Prosciutto crudo Contadino Km0 18 mesi di stagionatura con mozzarella di Bufala Bio Km0 e pomodori € 9,00 <sup>7</sup>

Selezione di tre salumi tagliati al momento con coppa casareccia, salame nostrano, speck agricolo € 7,50

Selezione di formaggio Vaccino e Caprino Bio Km0 con la nostra mostarda € 10,00 <sup>7, 9, 10</sup>

Verdure in agrodolce di stagione, fatte in casa € 5,00 <sup>9, 12</sup>

## LE TARTARE DI MANZO

Con sale, pepe bianco, puntarelle alla crudaioia e mayo alle Alici € 15,00 <sup>7</sup>

Con sale, pepe bianco, crema di pomodori secchi e Straciatella Km0 € 15,00 <sup>7</sup>

Con sale, pepe bianco, mousse al pistacchio e Pecorino Romano € 15,00 <sup>7, 8</sup>

Con sale, pepe bianco, cipolle caramellate, quenelle di Caprino Bio e miele di Ailanto € 15,00 <sup>1, 7, 12</sup>

## I FORMAGGI FUSI

Tagliare con 4 formaggi fusi € 11,00 <sup>7</sup>

## LA POLENTA AI 5 CEREALI

Con crema di formaggi € 6,00 <sup>7</sup>

Con Gorgonzola dolce € 6,00 <sup>7</sup>

Con Ragù di salsiccia € 6,00 <sup>7</sup>

\* Con funghi € 6,00 <sup>12</sup>

## PANE FATTO IN CASA € 2,00

<sup>1, 7, 11</sup>

## LA PASTA FATTA IN CASA

Malfatti di Vale alle erbe di campo, burro versato e Grana Padano DOP 24 mesi € 11,00 <sup>1, 3, 7</sup>

Ravioli con ripieno di cavallo, burro nocciola e Ricotta affumicata Km0 € 13,00 <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup>

Pizzoccheri in Tortello su fonduta di Casera Dop € 13,00 <sup>1, 3, 7</sup>

Bigoli trafilati al bronzo con crema di zucca, guanciale croccante e gocce di Taleggio Dop € 11,00 <sup>1, 3, 7</sup>

Maccheronino rigato tutto tuorlo con ragù alla pompiera cotto nel rosso Redone € 11,00 <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup>

## I CROSTONI

TIROLESE con salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala Bio Km0, speck dell'Alto Adige tagliato, provolone Dop e \* funghi saltati € 8,50 <sup>1, 7, 12</sup>

ROMAGNOLO con salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala Bio Km0, pomodorini freschi e crudo Contadino tagliato al momento € 8,50 <sup>1, 7</sup>

VEGETARIANO con salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala Bio Km0, pomodorini freschi, friarielli, funghi saltati e cipolle caramellate € 8,50 <sup>1, 7, 12</sup>

DELICA a doppia lievitazione con crema di zucca, salsiccia sbociolata e Taleggio Dop € 8,50 <sup>1, 7</sup>

NUVOLA a doppia lievitazione con crema al pistacchio, mortadella e Straciatella di Bufala Bio Km0 € 8,50 <sup>1, 7, 8</sup>

GORGOLOSO a doppia lievitazione con pancetta al pepe nero, cipolle caramellate e Gorgonzola dolce € 8,50 <sup>1, 7</sup>

## PER I PIU' PICCOLI

Pasta corta con pomodoro € 5,50 <sup>1, 3</sup>

Pasta corta con burro € 5,00 <sup>1, 3, 7</sup>

Pasta corta con ragù di salsiccia € 6,00 <sup>1, 3, 9</sup>

Gnocchi con pomodoro € 6,00 <sup>1, 3</sup>

Gnocchi con ragù di salsiccia € 6,00 <sup>1, 3, 9</sup>

Salsiccia con patate al forno € 7,00 <sup>1</sup>

Pollo con patate al forno € 7,00 <sup>1</sup>

## LA CARNE

### Alla Griglia

Coscia e sovracoscia di pollo con le nostre patate al forno € 9,00 <sup>1</sup>

Grigliata mista con pollo, salamine di maiale, costine di maiale con le nostre patate al forno € 11,50 <sup>1</sup>

Grigliatissima con pollo, salamine di maiale, battuta di cavallo e battuta di manzo con le nostre patate al forno € 19,00 <sup>1</sup>

### In crosta di sale

Tagliata di Manzo € 14,00

Tagliata di Cavallo € 14,00

Controfiletto di Manzo € 15,50

Filetto di Femmina Scottona € 24,00

### Con burro frizzante agli aromi

Tagliata di Manzo € 14,00

Tagliata di Cavallo € 14,00

Controfiletto di Manzo € 15,50

Filetto di Femmina Scottona € 24,00

### Su Pietra al naturale

Tagliata di Manzo € 14,00

Tagliata di Cavallo € 14,00

Controfiletto di Manzo € 15,50

Fiorentina di Femmina Scottona (circa 1 kg) € 4,10 all'etto

Filetto di Femmina Scottona € 24,00

### LE COTTURE SPECIALI

Brasato di cavallo al Merlot barricato, polenta fresca ai 5 cereali e riduzione al vin Brulé € 14,00 <sup>1, 9, 12</sup>

Ribs di maiale CBT alla salsa BBQ con le nostre patate al forno € 11,50 <sup>1, 3, 8, 9, 10, 11, 12</sup>

## I CONTORNI

Patate al forno € 4,00 <sup>1</sup>

Insalata mista € 4,00

Zucchine alla griglia € 4,00

\* Verdura cotta del giorno € 4,00

**Confezione di 6 bottiglie di vino rosso Redone della Civetta € 39,00 38,00 + IN REGALO 1 BOTTIGLIA DI CHARDONNAY**

Segnalare eventuali intolleranze alimentari

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Ordinando direttamente un secondo piatto, il tempo di attesa è almeno di 25 minuti

# La Civetta



## LE COMPOSIZIONI

### Menù Grigliata

€ 28,00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

Coppa casereccia, salame nostrano speck agricolo, verdure di stagione in agrodolce fatte in casa e formaggio <sup>7, 9, 10, 12</sup> semi-stagionato con mostarda

Maccheronino rigato tutto tuorlo con ragù alla pompiera cotto nel <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup> rosso Redone

Grigliata mista (pollo, salamine di maiale, costine di maiale)

Contorni

Bottiglia di acqua da 0,75 cl. caffè

### Menù Cavallo

€ 28,00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

Coppa casereccia, salame nostrano speck agricolo, verdure di stagione in agrodolce fatte in casa e formaggio <sup>7, 9, 10, 12</sup> semi-stagionato con mostarda

Ravioli con ripieno di cavallo, burro nocciola e Ricotta <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup> affumicata Km0

Brasato di cavallo al Merlot barricato, polenta fresca ai 5 cereali e riduzione <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup> al vin Brulé

Bottiglia di acqua da 0,75 cl. caffè

### Menù Ciccia

€ 30,00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

Coppa casereccia, salame nostrano, speck agricolo, verdure di stagione in agrodolce fatte in casa e formaggio <sup>7, 9, 10, 12</sup> semi-stagionato con mostarda

Tagliata di Manzo su pietra

Tagliata di Cavallo su pietra

Controfiletto di Manzo su pietra

Contorni

Bottiglia di acqua da 0,75 cl. caffè

## dai VIGNETI della CIVETTA

### BIANCO <sup>12</sup>

Chardonnay 1/4 lt € 4,00

Chardonnay 1/2 lt € 8,00

Chardonnay bott. 13° € 12,00

### ROSSO <sup>12</sup>

Redone 1/4 lt € 4,00

Redone 1/2 lt € 8,00

Redone bott. 13° € 12,00

### ROSSO <sup>12</sup>

Merlot 1gt affinato in Rovere 1/4 lt € 5,00

Merlot 1gt affinato in Rovere 1/2 lt € 10,00

Merlot 1gt affinato in Rovere bott. 14° € 15,00

.. Strupel bott. 15° € 22,00

Raccolta manuale tardiva di una rossa Cabernet con selezione dei grappoli, affinamento 6 mesi in botti di Rovere e 12 mesi in bottiglia

## L'ENOTECA

### BIANCO <sup>12</sup>

Lugana Doc 13° € 20,00

CANTINA COLLI VABO DI BULGARINI

Lugana Doc 13° € 20,00

CANTINA OLIVINI

Lugana I Frati 13° € 23,00

CANTINA CA DEI FRATI

Lugana Poggio Valletta 13° € 20,00

CANTINA CARLO ZENEGGIA

Sauvignon Crestale 13,5° € 23,00

CANTINA BOSELLI DAL 1442 ALTO MINCIO

### ROSSO <sup>12</sup>

Cabernet Sauvignon Doc 14° € 18,00

CANTINA COLLI VABO DI BULGARINI

Lambrusco mantovano Dop 11° € 14,00

RESERVA DEI CONCARI CANTINA LEBOVITZ

Garda Marzemino Doc 13° € 18,00

CANTINA COBLE

Groppello Doc 13° € 18,00

CANTINA PASINI

Merlot Vigna del Moro 13,5° € 22,00

CANTINA BOSELLI DAL 1442 ALTO MINCIO

Valpolicella Classico doc

"Il Genio" 12,5° € 22,00

CANTINA MONTE FAUSTINO

Valpolicella Ripasso Superiore Doc

"Fornaser" 14,5° € 35,00

CANTINA MONTE FAUSTINO

Brocchettine Igt Benaco Bresciano

vendemmia tardiva 14,5° € 28,00

CANTINA PASINI

Amarone Valpolicella Classico Docg

"Il Maestro" 16,5° € 50,00

CANTINA MONTE FAUSTINO

### ROSE' FERMO <sup>12</sup>

Chiaro Riviera Garda Doc 12,5° € 17,00

CANTINA COLLI VABO DI BULGARINI

### BEVANDE

Bibita 0,33 lt € 2,50

Acqua naturale/frizzante 0,75 lt € 2,50

<sup>12</sup> Aperol spritz/Campari spritz € 3,50

<sup>12</sup> Vino frizzante Extra Dry 1/4 lt € 5,50

<sup>12</sup> Vino frizzante Extra Dry 1/2 lt € 9,50

### BIRRE AGRICOLE LA MARTINA

L'Allegria "stile Keller Pils" 500 ml € 6,00

CANTINA IL COLLE

La Vivace Vermont "stile Ipa" 500 ml € 6,00

Couvée dei Frati Rosé Brut

classico Vsq 13° € 28,00

CANTINA CA DEI FRATI

Franciacorta Prima Couvée

Docg 12,5° € 30,00

CANTINA MONTEROSSA

Franciacorta Satèn Brut

(Bio) 12° € 38,00

CANTINA BARONE PIZZINI

