



BACCO D'ORO

# Menu



Una magia di sapori tradizionali della Valpolicella

## Antipasti

Carpaccio di manzo con scaglie di Grana e olio d'oliva aromatizzato alla rucola

Euro 10,00

Burratina affumicata alla griglia su letto di misticanza con speck della Lessinia

Euro 10,00

Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera di nostra produzione

Euro 10,00

Millefoglie con radicchio rosso brasato su fonduta di Monteveronese con Crudo di Parma Dop

Euro 10,00

Scaloppe di foie gras su patata grigliata con cipolla caramellata

Euro 18,00

Tartar di gamberi su cremoso di stracchino

Euro 15,00

## Le paste fresche di nostra produzione

Tortellini Bacco d'Oro al burro fuso e salvia oppure Sorbir di tortellini in brodo di carni

Euro 10,00

Caramelle di patata e Gorgonzola con crema di zucca

Euro 10,00

Reginette con ragout bianco di coniglio

Euro 10,00

Bigoli alle sarde con uvetta, pinoli e crumble di pane croccante

Euro 8,00

Gnocchetti di patata con polpa di granchio

Euro 12,00

## Secondi piatti di terra

Costolette di agnello prè salés alla griglia con emulsione alla menta  
Euro 20,00

Coniglio in umido con polenta  
Euro 18,00

Quaglia in porchetta con uvetta, pinoli e riduzione di balsamico  
Euro 18,00

Tagliata di angus alla brace con olio extravergine di oliva di Mezzane di Sotto  
Euro 18,00

Costata di fassona (*4/5 ettogrammi circa*)

Euro 20,00

Fiorentina di angus (*min. 2 persone*)

Euro 4,5/etto

## Secondi piatti di mare

Ombrina al cartoccio alla Mediterranea  
Euro 20,00

Trancio di pesce spada panato alla Siciliana  
Euro 22,00

Polenta e baccalà alla Vicentina  
Euro 18,00

## Contorni

Verdure di stagione  
Euro 4,00

Patate al forno  
Euro 4,00

Selezione di formaggi con mostarde  
Euro 6,00 / 12,00

## Menu' bambini

Tortellini Bacco d 'Oro al burro fuso e salvia  
Euro 6,00

Tortellini Bacco d 'Oro alla panna  
Euro 6,00

Pasta corta al ragout di carni  
Euro 6,00

Cotoletta alla Milanese con patatine fritte  
Euro 10,00

Tagliata di angus alla brace con olio di Mezzane e patatine fritte  
Euro 12,00

## Dessert

Creme caramel

Euro 5,00

Crema catalana  
Euro 5,00

Tiramisu'  
Euro 5,00

Pere al Recioto con gelato alla vaniglia  
Euro 5,00

Semifreddo all'Amaretto con salsa di cioccolato  
Euro 5,00

Millefoglie scomposta con crema Chantilly e gocce di cioccolato  
Euro 5,00

Fantasia di frutta fresca  
Euro 5,00

Mousse al cioccolato fondente

Euro 5,00

Sorbetto

Euro 3,00

Coperto Euro 2,50

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati e/o essere stati sottoposti a procedura di abbattimento. Per maggiori chiarimenti chiedere al nostro personale di sala. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.