

RISTORANTE SCALIGERO

MENÙ

ANTIPASTI-STARTERS

Tagliere di affettati misti

Mix cured meats plank

Tagliere di formaggi misti

Mix cheese plank

Tartare di manzo dello chef

Beef tartare chef

Prosciutto crudo e mozzarella o melone (in stagione)

Parma ham and mozzarella or melon (in the season)

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

Pappardelle allo “Scaligero”

Long, flat ribbons of pasta with “Scaligero's sauce”

Bigoli al ragù d'asino

Long pasta with donkey sauce

Bigoli al ragù d'anatra

Long pasta with duck sauce

Tortelloni ripieni ai funghi porcini e ricotta

Big pillow-like of pasta filled with porcini mushrooms and ricotta

Risotto al radicchio rosso di Verona (minimo per 2 pers.)

Rice with Verona's red chicory (minimum for 2 pers.)

Risotto al tastasal (minimo per 2 pers.)

Typical of Verona rice with minced pork "tastasal" (minimum for 2 pers.)

Gnocchi di patate ai formaggi del Monte Baldo

Potato dumplings with cheeses of Monte Baldo

Maccheroncini integrali al profumo dell'orto

Short pasta integral sautéed vegetables fragrance

Zuppa del giorno

Soup of the day

INSALATONE - BIG SALAD

Insalatona mista cruda con olive

Mix raw insalad with olives

Insalatona mista cruda e cotta

Mix raw insalad and hot vegetables

Insalatona mista cruda con tonno e mozzarella

Mix raw insalad with tuna and mozzarella

PIETANZE – SECOND COURSE

“Pastissada de caval” con la polenta

“Pastissada del caval” horse stew with polenta

Filetto di manzo al profumo di rosmarino su letto di salsa al pepe verde

Beef fillet with fragrance of rosemary on the bed with green pepper sauce

Carpaccio di manzo con radicchio e scaglie di Monte Veronese

Beef “Carpaccio” with red chicory and Monte Veronese cheese

Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di grana

Sliced beef served on a bed of arugula with grana flakes

Tagliata di pollo al profumo di timo su letto di misticanze

Grilled and sliced chicken with thyme on a mixture of salads

Filetto di maialino della Lessinia bardato al bacon con salsa di prugne

Piglet fillet from Lessinia barded with bacon and prune sauce

Scaloppine di maiale alla crema di limone

Escalope of pork with lemon cream

Gotoletta di maiale fatta al momento

Wiener schnitzel freshly prepared

CARNE ALLA GRIGLIA – MEAT ON GRILL

Costata di manzo (300-400 gr.)

Sirloin steak

Paillard di maiale (150-200 gr.)

Grilled pork escalope

Petto di pollo (150-200 gr.)

Chicken breast

SECONDI PIATTI DI PESCE – FISH SECOND COURSE

“Renga” con polenta alla griglia

Grilled polenta with herring

◦ *Filetto di trota salmonata alla griglia*

Fillet grilled salmon trout

Contorni di stagione

Vegetables in season

◦ *Patate fritte*

French fries

Pane coperto e servizio

Bread and cover charge and service

◦ *Alimento potrebbe essere all'origine surgelato – Food could be the cause frozen*