Porta Verona
RISORANTE

Menù

ANTIPASTI

Tagliere di salumi locali e formaggi (1,7,9,12) (Consigliato per 2 persone)	20
Selezione di formaggi (1,7,9,12)	16
Battuta di manzo con salse gourmet (3,5,9,10)	15
Il Crudo di Soave (Masconale) con giardiniera (12)	16
Carne salà su letto di rucola e senape al miele (9,10,12)	18

PRIMI PIATTI

Risotto all'Amarone di Porta Verona (7,9,12) (Minimo per 2 persone)	16 a persona
Bigoli freschi con ragù d'anatra (1,3,7,9)	16
Fettuccine al pesto di rucola, speck croccante e noci (1,3,8,9)	15
Paccheri al sugo di baccalà, olive nere e pomodorini (1,4,7)	18
Tortello di grano saraceno alle erbe con crema di barbabietola rossa (1,3,7,9)	18

SECONDI PIATTI

Tagliata di Garronese Veneta con patate arrosto (7)	23
Costata di Scottona Iberica 500gr circa	25
Fiorentina di Scottona Iberica frollata min. 30 giorni	7,5 all'hg
Pluma di suino Italiano con puré di patate (7)	21
Baccalà alla vicentina con polenta grigliata e insalata di finocchio all'arancio (1,4,7)	22
Bollito misto con pearà e salse della tradizione (1,7,9)	25

CONTORNI

Patate al forno (7)	6
Puré di patate (7)	6
Verdure cotte e grigliate	6

DOLCI FATTI IN CASA

Il nostro Tiramisù (1,3,7)	6
Cheesecake cotta ai frutti di bosco/ cioccolato/ caramello (1,3,7)	7
Tortino dal cuore caldo al cioccolato (1,3,7,8)	7
Sbrisolona con Recioto di Soave Rocca Sveva (1,3,7,8)	8

Acqua	2,5
Coperto	3

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.