l'amburgheria

L'ESSENZIALE
Amburgher /n (circa 210 gr), pomodoro ramato, scamorza affumicata /n, lattuga dell'orto, gemme di sale Maldon.
€ 12,00

IL POLENTONE
Amburgher /n (circa 210 gr), pomodoro ramato, polenta croccante /n, pancetta croccante, fonduta al BLU DI CAPRA /n, spinacino fresco, gemme di sale Maldon.
€ 13,00

IL SUCCULENTO
Amburgher /n (circa 210 gr), fonduta di CREMOSO DI CAPRA /n, pomodorino datterino, cipolla rossa di Tropea caramellata, pancetta affumicata della Valtellina, lattuga dell'orto, gemme di sale Maldon.
€ 13,00 | € 18,00 VERSIONE XL (circa 360 gr)

L'ORTOLANO
Pane integrale con lievito madre, Amburgher /n di melanzana, chips di barbabietola croccante, rucoletta selvatica, pomodoro ramato, gemme di sale Maldon.
€ 12,00

IL GUSTOSO
Amburgher /n di agnello italiano (circa 180 gr), pomodorino datterino, lattuga dell'orto, melanzana marinata all'EVO, stracciatella /n, gemme di sale Maldon.
€ 14,00

LO STAGIONALE
Pane integrale con lievito madre, pomodoro datterino giallo, avocado, stracciatella /n, spinacino fresco, gemme di sale Maldon e:
fiori di zucca (estivo)
funghi trifolati (invernale)
€ 11,00

IL CONTADINO
Amburgher /n di carni bianche, pomodorino datterino, rucoletta selvatica, uovo in camicia, patè di Grana Padano DOP, pepe di Sichuan, gemme di sale Maldon.
€ 12,00

L'AGRICOLO
Mozzarella /n fatta a mano pastellata e ripiena di acciughe, olive taggiasche, ristretto di pomodorino datterino su lattuga dell'orto.
€ 11,00

IL VEGANO
Pane vegano, rosti di patate e porri, pomodorini confit, zucchine trifolate, crema di olive taggiasche.
€ 10,00

Tutti i nostri amburgher sono accompagnati da patate al forno e salsa /n

l'amburgheria per i bimbi

MUUUU Amburgher /n (120 gr), pomodoro ramato, cacio /n e lattuga dell'orto	€ 7,00
CHICCHIRICHIIII Cotoletta di pollo nostrano, pomodoro ramato e lattuga dell'orto	€ 7,00

la nostra filiera

IL ROASTBEEF /n cotto a bassa temperatura con scaglie di Grana Padano DOP, pomodorino, rucoletta selvatica e olio EVO	€ 12,00
LA TACCHINELLA /n cotta a bassa temperatura con patè di Grana Padano DOP, pomodorino confit e sedano croccante	€ 10,00
LA BRESAOLA /n con scaglie di Grana Padano DOP e rucoletta selvatica	€ 12,00
IL BATTUTO INTRAMONTABILE di scottona (180 gr) con patate viola, germoglietti croccanti, pomodorini confit e noci	€ 13,00
IL BATTUTO INVERNALE di scottona (180 gr) con carciofi croccanti e fonduta al cremoso di capra /n	€ 13,00
LA CAPRESE di golosa /n	€ 9,00

il ricco buffet *dal lunedì al sabato, dalle 12.00 alle 15.00*
	€ 13,00
i bimbi sino a 10 anni	€ 8,00

i salumi e i formaggi *dal lunedì al sabato, dalle 15.00 alle 23.00, la domenica dalle 12.00 alle 23.00*

CUORE DI MUCCA
Casera Stravecchio DOP, Grana Padano DOP riserva 20 mesi, Asiago mezzano delle Valli del Pasubio, morbidella /n, cremino /n con granella di nocciole e granella di pistacchi, miele dell'azienda agricola Villa, marmellatine fatte in casa
€ 13,00

CUORE DI CAPRA
Blu di capra /n, cremoso di capra /n, caprino di Capra /n, ricottine di capra /n, miele dell'azienda agricola Villa, marmellatine fatte in casa
€ 13,00

CUORE DI BUFALA
Blu di bufala /n, cremoso di bufala /n, caprino di bufala, mozzarella di bufala, miele dell'azienda agricola Villa, marmellatine fatte in casa
€ 14,00

IL MORBIDO
Stracciatella /n, nodino di mozzarella fiordilatte /n, ricottine di latte vaccino /n, golosa /n (burratina ripiena di crema di ricotta)
€ 11,00

IL SOPRAFFINO
Prosciutto crudo di Parma DOP, salame felino IGP a lunga stagionatura, coppa di Parma IGP, mocetta /n
IL PICCOLO € 9,00 | IL GRANDE € 16,00

IL PREGIATO
Culatello di Parma DOP, prosciutto crudo di Parma DOP, patè di grana padano riserva DOP
IL PICCOLO € 11,00 | IL GRANDE € 19,00

L'ESUBERANTE
Prosciutto crudo di Parma DOP, salame felino IGP, mocetta /n, Casera Stravecchio DOP, morbidella /n, blu di capra /n, cremoso di capra /n, miele dell'azienda agricola Villa, marmellatine fatte in casa
€ 18,00

LO SFIZIOSO
Salame felino IGP a lunga stagionatura, al taglio
€ 11,00

LO GNOCCO FRITTO
2 PEZZI € 2,00 | 4 pz € 3,00

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio. Servizio, pane e coperto inclusi nel prezzo

l'Agricola
DALLA TERRA ALLA TAVOLA

la polenta

LA CUNSCIA con i formaggi del nostro caseificio	€ 8,00
LA CASERECCIA con polpette di carne e salsa di pomodorini	€ 10,00
LA VICENTINA con baccalà secondo la tradizione	€ 12,00

le insalate

LA TOSTA
Lattuga dell'orto, primo sale, uva sultanina, mandorle tostate e pomodori secchi, salsa yogurt € 10,00

LA RUSPANTE
Lattuga dell'orto, petto di pollo nostrano cotto nel latte della nostra fattoria, uovo in camicia e crostini di pane € 10,00

LA CREMOSA
Lattughino croccante, cremoso di capra, pere, gherigli di noci e crema di noci € 10,00

le sfiziosità

LE COSTOLETTE di maiale	€ 10,00
LE POLPETTE di scottona al sugo di pomodorino	€ 9,50
LE PATATINE fritte	€ 4,00
LE PATATE al rosmarino	€ 4,00
LA PATATA al cartoccio	€ 4,50
LO GNOCCO FRITTO	2 PEZZI € 2,00 | 4 pz € 3,00

le birre

birrificio Italiano

BI-WEIZEN "IL MIRAGGIO" - 75 cl. - 5,0% vol. € 11,50
Colore giallo paglierino, naso fresco e profumato di banana e spezie con note erbacee da luppolo e di frutta esotica

AMBER SHOCK "L'IMPREVEDIBILE" - 75 cl. - 7,0% vol. € 12,50
Colore ambrato carico. Al naso presenta note marcate di malto contornate da una decisa corona agrumata e fresca

VUDÙ "L'ORIGINARIA" - 75 cl. - 6,0% vol. € 12,00
Colore mogano velato, particolarmente stuzzicante all'olfatto, con sfumature di cioccolato al latte e toffee donate dai malti tostati

BIBOCK "LA PREPOTENZA" - 75 cl. - 6,2% vol. € 12,00
Colore ambrato aranciato, al naso è fresca e profumata di albicocca, pesca e frutti di bosco, con note di luppolo, nocciola e caramello

TIPOPILS "L'AUTOCOSCIENZA" - 75 cl. - 5,2% vol. € 10,50
Colore giallo dorato, iniziale profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco seguito da sentore di miele e cereali tipici del malto

birrificio Gjulia, rifermentate ed affinate in bottiglia

NORD BIONDA - 33 cl. - 5,5% vol. € 6,50
Birra chiara ad alta fermentazione dai morbidi sentori di malto e dalle note agrumate e floreali

OVEST AMBRATA - 33 cl. - 7% vol € 6,50
Birra ambrata ad alta fermentazione dai toni caldi e dal gusto intenso e complesso, con ricchi profumi di sottobosco

IPA - 33 cl. - 5,8% vol. € 6,50
Birra chiara ad alta fermentazione, prodotta con malto e luppolo di produzione propria, al naso sentore di pompelmo

IOI - 50 cl. - 4,7% vol. € 7,50
Birra bionda, di malto d'orzo di produzione propria. Senza glutine. Fresca al palato con sentori di agrumi

birrificio Pedavena alla spina

PEDAVENA PILS CHIARA - 6,7% vol.
Superpremium a bassa fermentazione, dal gusto equilibrato ed armonioso
PICCOLA cl. 20 € 3,50 | MEDIA cl. 40 € 5,00

DOLOMITI "SPECIALE" - 5,9% vol.
Birra speciale di colore chiaro, dai riflessi oro intenso.
I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime
PICCOLA cl. 20 € 3,50 | MEDIA cl. 40 € 5,00

DOLOMITI "ROSSA" - 6,7% vol.
Il malto caramello caratterizza il suo gusto pieno e intenso.
La schiuma è cremosa e persistente e il colore caldo e ambrato
PICCOLA cl. 20 € 3,50 | MEDIA cl. 40 € 5,00

i vini

le bollicine

FRANCIACORTA BRUT DOCG
"Emozione" millesimato - Azienda Agricola Villa € 30,00

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG
"Extra Dry" - Azienda Agricola Cà Piadera € 18,00

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG
"Brut" - "Convivio" Rivalta € 20,00

i vini bianchi

PINOT NERO DOC
Vinificato in bianco - Azienda Agricola Cà del Gè € 13,00

CHARDONNAY DOC VENEZIA
Bio Vegan - Cantina Pizzolato € 12,00

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
Classico Superiore, affinato in barrique
Podere Santa Lucia € 22,00

i vini rossi

BONARDA OLTREPO DOC
Azienda Agricola Cà del Gè € 14,00

CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC
Ruvus - Tenuta Roveglia € 16,00

BARBERA D'ALBA DOC
Azienda Agricola Stroppiana € 18,00

VALPOLICELLA RIPASSO DOC
Classico Superiore - Azienda Agricola Sterza € 26,00

CHIANTI CLASSICO GALLO NERO DOCG
Tenuta Roveglia € 22,00

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
Bio vegan - Cantina La Selva € 19,00

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC
Podere Santa Lucia € 18,00

SANGIOVESE LE LUCREZIE
Cantina Tudernum € 13,00

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC
Cantina Menhir € 18,00

da dessert

MOSCATO D'ASTI DOCG - Azienda Agricola Gallina	€ 18,00
PASSITO DI PANTELLERIA DOC - La Nicchia	bottiglia € 36,00
	calice € 7,00

le bevande

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE - 50 cl.	€ 1,50
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE - 75 cl.	€ 2,00
BIBITA	€ 3,00
SUCCO DI FRUTTA	€ 3,00

i cocktail

COCKTAIL ANALCOLICO - dolce, a base di frutta rossa	€ 5,00
COCKTAIL ANALCOLICO - secco, a base di agrumi	€ 5,00
APEROL SPRITZ - Aperol, Vermouth rosso, Prosecco DOCG	€ 5,00
AMERICANO - Bitter Campari, Vermouth rosso, soda	€ 6,00
NEGRONI - Bitter Campari, Vermouth rosso, Gin	€ 6,00
NEGRONI SBAGLIATO - Bitter Campari, Vermouth rosso, spumante	€ 6,00
MOJITO - Lime, Zucchero di Canna, Menta, Rum	€ 7,00
CAIPIROSKA - Lime, Zucchero di Canna, Vodka	€ 7,00
GIN TONIC - Gin, acqua tonica	€ 6,00
GIN LEMON - Gin, lemon soda	€ 6,00

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.
Servizio, pane e coperto inclusi nel prezzo