



Feste di

Feste di Ferragosto 2025

Tavolo n°

N° persone

CUCINA	EURO	BEVANDE	EURO
Melanzane alla parmigiana ₇	€ 6,50	Acqua frizzante 0,5 l	€ 1,00
Cous cous alle verdure ₁₋₉	€ 6,00	Acqua naturale 0,5 l	€ 1,00
Gnocchi al pomodoro con formaggio ₁₋₃₋₇₋₉	€ 5,00	Birra bionda media ₁	€ 5,00
Gnocchi al ragù con formaggio ₁₋₃₋₇₋₉	€ 6,00	Birra bionda piccola ₁	€ 3,50
Gnocchi all'anatra con formaggio ₁₋₃₋₇₋₉	€ 6,50	Birra rossa media ₁	€ 5,00
Pasta al pomodoro con formaggio ₁₋₇₋₉	€ 5,00	Birra rossa piccola ₁	€ 3,50
Pasta al ragù con formaggio ₁₋₇₋₉	€ 5,50	Coca cola in lattina ₁₂	€ 2,50
Pasta all'anatra con formaggio ₁₋₇₋₉	€ 6,00	Fanta ₁₂	€ 2,50
Trippe alla parmigiana ₇	€ 7,00	Tè freddo limone ₁₂	€ 2,00
Baccalà alla vicentina ₁₋₄₋₇₋₁₂	€ 14,00	Tè freddo pesca ₁₂	€ 2,00
Bisata in tecia ₁	€ 14,00	Vino bianco 0,5 l ₁₂	€ 3,50
Costicine con polenta	€ 7,50	Vino bianco 1 l ₁₂	€ 6,00
Formaggio cotto con polenta ₃₋₇	€ 7,50	Vino bianco frizzante 0,5 l ₁₂	€ 4,50
Frittura mista ₁₋₂₋₄₋₁₄	€ 14,00	Vino bianco frizzante 1 l ₁₂	€ 8,00
Frittura di calamari ₁₋₂₋₄₋₁₄	€ 14,00	Vino bianco friz. ombra ₁₂	€ 1,50
Grigliata mista (costa, pollo, salsiccia)	€ 13,00	Vino bianco ombra ₁₂	€ 1,00
Piatto baby (wurstel e patatine)	€ 5,50	Vino rosso 0,5 l ₁₂	€ 3,50
Pollo (sottocoscia) con polenta	€ 9,00	Vino rosso 1 l ₁₂	€ 6,00
Roast-beef con verdure grigliate	€ 9,00	Vino rosso ombra	€ 1,00
Salsicce con polenta	€ 7,50	Bottiglia vino bianco o rosso	€ 8,00
Fagioli con cipolla	€ 3,50	Bottiglia Prosecco	€ 10,00
Fagioli con sedano ₉	€ 3,50	Caffè	€ 1,00
Patate fritte	€ 3,00	Caffè decaffeinato	€ 1,00
Verdure fresche (pom., cappuc., cetr.)	€ 3,50	Sgroppino limone ₇	€ 3,50
Asporto	€ 1,00	Sgroppino liquirizia ₇	€ 3,50
		Tiramisù ₃₋₇	€ 4,00
		Torta della nonna ₃₋₅₋₇	€ 4,00
		Torta ai frutti di bosco ₃₋₇₋₈	€ 4,00

ATTENZIONE: senza numero del tavolo non si possono eseguire le ordinazioni.
Tutti i primi piatti vengono serviti con formaggio grana, se non lo si desidera comunicarlo in cassa.
Non si effettuano variazioni dopo l'ordinazione.

Tutti i piatti saranno disponibili fino ad esaurimento scorte

TABELLA DEGLI ALLERGENI

* 1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
* 2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolci: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
* 3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima; tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte, anche salate, gelati e creme
* 4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
* 5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
* 6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
* 7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie; ogni prodotto in cui è usato il latte
* 8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono i seguenti: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
* 9	Sedano e derivati	Presente in pezzi, ma anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
* 10	Senape e derivati	Salse e condimenti, specie nella mostarda
* 11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, sono presenti tracce in alcuni tipi di farina
* 12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, sono presenti qui: conserve di prodotti ittici, cibi sottaceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta
* 13	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume
* 14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.