

EL TINEO del MONTEGRANDE

La qualità di sempre nella comodità del nostro giardino

Coperto € 1,50

PRIMI PIATTI

Gnocchi fatti in casa (al pomodoro, con ragù o con speck e funghi)
(allergeni: glutine, uova - gnocchi speck e funghi anche latte) € 7,00

Bigoli all'anitra *(allergeni: glutine, anidride solforosa e solfiti, uova)* € 7,00

PIATTI UNICI

Salmone di nostra affumicatura e crostini, mozzarelline con olio e basilico, pinzimonio *(allergeni: solfiti, glutine, latte, pesce)* € 14,00

Grande insalata di mare e verdure dell'orto *(crostacei, molluschi, pesce, sedano)* € 14,00

Frittura di pesce con polenta abbrustolita e insalatina mista
(glutine, crostacei, molluschi, pesce) € 14,00

Roastbeef all'olio EVO e senape con insalata russa *(allergeni: uova, senape)* € 13,00

Crudo e melone, sopressa e lardo alle erbe con giardiniera € 13,00

Vitello tonnato con insalata di riso *(allergeni: uova, senape)* € 13,00

Grigliata di carne (pollo, costine, manzo e salame) con polenta e contorno del giorno *(allergeni: glutine, latte,)* € 14,00

Ichnusa non filtrata 0.33 cl € 4,00 - Paulaner Weisse 0.50 cl € 5,00 €

Karm Dunkel 0.50 cl € 5,00 - Pedavena Speciale 0.50 cl € 5,00 -

Bibite in lattina (Coca Cola, Fanta) € 3,00 Acqua 0.75 cl € 2,50

Vino sfuso: rosso e bianco colli ¼ l € 3,50 - ½ l € 5,00 - 1 l. 7,00 €

prosecco sfuso: ¼ l € 4,00 - ½ l € 5,50 - 1 l. € 8,00

Az. Montegrande in bottiglia: Serprino Extra Dry/Prosecco 14,00 €

Pinot B. 13,00 € Cabernet/Merlot 14,00 €

Calice vino Montegrande (Serprino/Pinot/Cabernet) € 3,5

Calice vino: Traminer/ Vitoska/ Valpolicella/Tai Rosso € 4,00

LE PIZZE

Margherita (pomodoro, mozzarella - allergeni: glutine, latte)	€ 5,50
Wurstel e patate bollite (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate bollite - allergeni: glutine, latte)	€ 7,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante - allergeni: glutine, latte)	€ 8,00
Tonno, cipolla di Tropea caramellata all'aceto balsamico e olive taggiasche (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive - allergeni: glutine, latte, pesce)	€ 8,50
Verdure grigliate di stagione (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni - allergeni: glutine, latte)	€ 8,50
Speck d'oca, lardo alle erbe (pomodoro, mozzarella e dopo cottura speck d'oca e lardo - allergeni: glutine, latte)	€ 9,00
Prosciutto cotto e porcini freschi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini - allergeni: glutine, latte)	€ 10,00
Salmone di nostra affumicatura, zucchine e pomodorini - pizza bianca (mozz., zucchine, dopo cott. salmone e pomodorini - allergeni: solfiti, glutine, latte, pesce)	€ 12,00
Gamberetti, ricotta e zucchine (pomodoro, mozzarella, gamberetti, ricotta, zucchine - allergeni: glutine, latte, crostacei)	€ 12,00
<u>Aggiunte:</u> verdure + 1,00 € - porcini freschi + 2,00 € - salumi + 2,00 € salmone/gamberetti + 3,00 €	

DOLCI e GELATI di nostra produzione

I dolci fatti in casa: (allergeni nei dolci: glutine, uova, arachidi, latte, frutta a guscio)	€ 4,00
Pazientina, Crostata di ricotta, zenzero e fragole fresche, Crème brûlée, Semifreddo al croccante, Semifreddo al cioccolato bianco e fondente, Millefoglie, Cantucci	
La coppa di gelato di nostra produzione (3 palline)	€ 4,00
<u>Alla frutta (senza latte):</u> limone, passion fruit, fragola, lamponi	
<u>Alle creme:</u> fior di latte, vaniglia, mou, cioccolato, olio d'oliva e noci	
Gelato al Fior di latte con frutti di bosco caldi, Coppa Meringa	€ 4,50
Sorbetto al limone	€ 3,00
Tutti i gelati e il sorbetto possono contenere tracce di glutine, uova, arachidi, latte, soia, frutta a guscio	
Macedonia di frutta fresca - Fragole al limone	€ 4,00