ANDREAIMPIANTI
Via San Rocco, 1 37028 Roverè Veronese VR
Tel. 045 7848100 - Fax 045 7848949
info@andreaimpianti.com - **andreaimpianti.com**

CANTINA Valpantena

DISTILLERIA MARZADRO
Grappa dal 1949

1898 SARTORI DI VERONA

SOLUZIONI ENERGETICHE E RINNOVABILI
Termoidraulica Perlati Lorenzo
di Perlati Andrea
Cell. 348 7276538

BEVANDE VERONA s.p.a.
Importatori e Distributori delle migliori marche nazionali ed estere di
BIRRE - VINI - LIQUORI - BEVANDE
RESPONSABILE VENDITE
Christian Marigo
christianmarigo@bevandeverona.it
342 1138950

UN CUOREDORO
FRANTOI REDORO DAL 1895
Grezzana - Verona - Italia - Tel. +39 045 907622 www.redoro.it

ASTORIA WINES
www.astoria.it

DERSUT CAFFÈ
Dersut Caffè
Musica per il palato
Fabio Giacomel
Agente di zona
Tel. +39 333 8325379
fabiogiacomel@icloud.com

DALLA VALENTINA CASEIFICIO DAL 1957
LATTE 100% DELLA LESSINIA
L'eccellenza dei formaggi di montagna
SPACCIO AZIENDALE APERTO TUTTI I GIORNI
Via Stander, 1 - Velo Veronese (VR) - T. 045 7835549

GS GIORGIO SPREA
Via della Cooperazione, 29
37051 Bovolone (Verona)
Tel. 045 6949136 - Fax 045 6997005
E-mail: info@giorgiosprea.it

PROVOLO
Provolo
VINI DAL 1927
Via S. Cassiano, 2 - Mezzane di sotto (VR)
Tel. 045 888 0304 - info@viniprovolo.com

ASSICURAZIONI DEL BELLO
Agenzia Principale
Allianz
TUTELA LEGALE s.p.a. Compagnia di Assicurazioni
AGENZIA DI CALDIERO:
Via Strà, 41
37042 Caldiero (VR)
Tel. 045 7651485
Fax 045 7652640
info@delbelloassicurazioni.it
www.delbelloassicurazioni.it
Lunedì - Venerdì
9.00-12.30 / 14.45-18.45

17 GENNAIO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Pan brustolà con lardo
pesto alle erbe su letto di melograno
Zuppa di cipolla con crostini
Canederli ai formaggi con burro e salvia
* * *
Bolliti misti fumanti con pearà,
salsa verde, kren
Verdure di stagione
Frittole e Sossole
Caffé

Primavera de Genàr
la ruina el persegar

14 FEBBRAIO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Crema di mais con scaglie
di Speziatella e speck
Risotto con coniglio e tartufo nero
Gnocchi sbatui di malga
con burro croccante
* * *
Involtini di maiale alla fornaia
Lepre in salmì
Verdure di stagione
Sbrisolona del parco
Caffé

L'amòr vecio,
no fa mai la mufa

SU PRENOTAZIONE TEL. **045 7840007**

7 MARZO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Polenta e sopressa
con funghetti della Lessinia
Tagliolini noci e speck
Risotto con radicchio verona e scamorza
* * *
Guanciale di manzetta all'Amarone
Coniglio in umido alle erbe della Lessinia
Verdure di stagione
Tiramigiù del Leo
Caffé

Voja o non voja,
Marso vol la foja

18 APRILE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Crema di mais con funghi
scaglie di cimbretto
Risotto con asparagi e pistacchi tostati
Gnocchetti di patate
con ricotta affumicata
* * *
Stinco con crauti
Mortadella con polenta
Verdure di stagione
Coppa di ricotta fresca
con marmellata ai frutti di bosco
Caffé

Al ciaro de na candela
no se stima né dona né tela

BAMBINI FINO 8 ANNI: € 15,00 • INTERO: € 25,00 VINI ESCLUSI

2 MAGGIO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Sopressa casalina con polenta brustolà
Pasta e fasoi
Risotto al tastasal
* * *
Costine di pecora brogna al forno
Carne salà con rucola selvatica
Verdure di stagione
Semifreddo amaretto
con glassa al cioccolato
Caffé

Ci pianta de April,
cava de Majo

13 GIUGNO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Affettati della Val di Mezzane
con crostino
Risotto ai porcini mantecato
con Tenerella
Tagliatelle con bisi di Colognola
* * *
Pastissada d'asino
Carpaccio con scaglie di Monte vecchio
Verdure di stagione
Focaccia di mele
Caffé

Pan, sopressa e compagnia
Su nel bosco fa alegria

SU PRENOTAZIONE TEL. **045 7840007**

18 LUGLIO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Prosciutto crudo e melone
Tagliolini al sugo d'anatra
Bigoli al pesto alla veronese
* * *
Carrè ai ferri con salsa montanara
Carne salà su letto di rucola selvatica
Verdure di stagione
Strudel della nonna Luciana
Caffé

Se Lujo el ghe iuta,
Agosto no fa la suta

22 AGOSTO

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Insalatina di Gallina Grisa
con olive del Rino
Bigoli delle fave con sugo al cinghiale
Garganelli con carciofi e foglie di menta
* * *
Grigliata mista del Cimbro
Verdure di stagione
Panna cotta al caffè
Caffé

Mejo magnar sforsà
che laorar de gusto

19 SETTEMBRE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Polenta condita
con ricotta fresca e lardo
Bretelle di bertoldo al sugo di funghi
Risotto all'amarone
e scaglie di Pepatello
* * *
Rotolo di vitello con patate nostrane
Fegato alla veneta
Verdure di stagione
Coppa di mascarpone
con fragole della Lessinia
Caffé

A Setèmbre se destàca
tuto quel che pende

10 OTTOBRE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Polenta condita con ricotta fresca e lardo
Tortellini della massaia in brodo
Risotto al Marrone San Mauro
* * *
Bolliti misti fumanti
con pearà, salsa verde, kren
Verdure di stagione
Castagnaccio con Marroni San Mauro
Caffé

Quando che'l vin no l'è pì mosto,
la castagna l'è bona arosto

21 NOVEMBRE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Affettati misti del Parco
con funghi pioppini
Minestrone di verdure
con groste di formaggio
Risotto zucca e pancetta croccante
* * *
Spezzatino cimbro
Bogoni di Sant'Andrea
Verdure di stagione
Pasta frolla al burro
profumata con elisir di sottobosco
Caffé

La boca no lè mai stràca
se no la sà da vaca

12 DICEMBRE

PRANZO ORE 12.30 €25

Aperitivo di benvenuto
Tartufo nero della Lessinia
su letto di polenta e scaglie
di Monte d'allevo
Pasta fagioli con olio novello di San Mauro
Risotto con chiodini e zafferano
della Lessinia
* * *
Arrista di maiale al Garganega
Stufato di scottona con polenta
Verdure di stagione
Saccottino di mele con salsa recioto
Caffé

Pansa ùda, goto pien,
crepa la vaca e ci se la tièn