

“De Quel Che Ghe No Manca Niente”

ANGOLO SBECOLON

POLPETTE DELLA NONNA Carne, Cacio e Pepe, Spinaci, Zucchine Meatball with cheese and pepper, Spinach, Courgettes	1,50€ PZ.
POLPETTE FALAFEL CON AVOCADO Falafel meatballs with Avocado	4,00€
TARTINE MIX 5PZ Mixed canapés	4,00€
FILETTI DI BACCALÀ FRITTI Fried cod Fillets	4,00€
FRITTO FIORI DI ZUCCA E SALVIA Fried mix of Pumpkin and Sage	4,00€
GIRO DI PALLE Tasty Balls	4,00€
PROVOLONE IN CARROZZA 2PZ Provolone Cheese in carriage	4,00€
HOT STICK Peperoni, Cacio e Pepe Peppers, Cacio and Pepper	4,00€
PATATINE FRITTE French fries	2,50€

PIZZA PAZZA PINZOSA (A SPICCHI)

BONAZZA Burrata, Pomodorini secchi, Zucchine, Olive, Cavolo cappuccio Nero, Fontina Burrata, Dried cherry tomatoes, Courgettes, Olives, Red cabbage, Fontina Cheese	8,00€
BUONGUSTAIA Pancetta affumicata, Fontina, Funghi, Crema di Cacio e Pepe, Peperoni Smoked bacon, Fontina cheese, Mushrooms, Cheese and pepper cream, peppers	8,00€

ANTIPASTI

TARTARE DI SCOTTONA Scottona Tartare	9,00€
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE CON TARTUFO E FUNGHI DI STAGIONE with Truffle and Mushrooms	8,00€
ARINGA, SARDE E PESSIN CON POLENTA Herring, Sardines and Fish with Polenta	10,00€
POLENTA, GORGONZOLA, SOPPRESSA Egg with Truffle and Mushrooms	8,00€
POLPETTE DELLA NONNA Cacio e Pepe, Spinaci, Lesso Veronese, Salsiccia, Parmigiana e Baccalà Egg with Truffle and Mushrooms	1,50€ AL PZ

STUZZICHIAMO (MISTO ANTIPASTI) **15,00€**
Mixed platter board for 2 people

COPERTO 1,00€



goodmorninpaper.it
tovaglietta non idonea al contatto alimentare

PRIMI PIATTI

CLASSICO ITALIANO Lasagna al forno	10,00€
PARMIGIANA DELL'ORTO Parmigiana	8,00€
TRIPPA "NONNA ROSETTA" Tripe	12,00€
GNOCO VESTIO Gnocchi al tartufo Truffle Gnocchi	12,00€
SPECIALITÀ ETTORE Carbonara con Bigolo Fresco, Guanciale, Pecorino, Uovo Pasta Carbonara with Fresh Bigolo, Guanciale, Pecorino, Egg	11,00€
GIRO AL LAGO Bigoli con Sarde Sardines Bigoli	12,00€
RIOLE CAPITALE Bigoli Cacio e Pepe Cacio Cheese and Pepper Bigoli	11,00€
CORTE DE CASA Bigoli al Ragù di Cortile Bigoli with White Meat Suce	11,00€
DAI KE TE PIASE Tagliatelle Fresche con Fegatini di Pollo Fresh tagliatelle with chicken livers	12,00€
SALTA EL FOSSO Tagliatelle Lepre e Pinoli Tagliatelle hare and pine nuts	12,00€
MONTE BALDO Tagliatelle al Tartufo del Baldo e Uovo sbriciolato in vetta Tagliatelle with Baldo Truffle and Egg crumbled on top	12,00€

ZUPPE

FRESCHIN Zuppa di Pesce Fish Soup	12,00€
PASTA E FASOI Pasta e Fagioli / Pasta and Beans	10,00€
SUPA DOLSA Carote, Zucca, Mandorle, Paprika Carrots, Pumpkin, Almonds, Paprika	10,00€
GINGER Zucchine, Patate, Zenzero, Noci Zucchini, Potatoes, Ginger, Nuts	10,00€
MINISTRON Minestrone di Verdura Vegetables Soup	8,00€

*Le informazioni riguardo le sostanze o i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

**Per garantire la sicurezza e la qualità alcuni dei nostri ingredienti possono essere stati trattati con abbattimento di temperatura (ai sensi del Reg. CE 853/2004)

SECONDI

LESSO E PEARÀ Copertina, Cotichino, Lingua, Testina, Coscia di maiale Serviti con Pearà, Crein, Mostarda, Verze lesse, Salsa verde Typical dish of boiled meat with Pearà, Crein, Mustard, Boiled Savoy Cabbage, Green Sauce (SOLO DA OTTOBRE A MARZO)	18,00€
DE LÀ DAL CONFIN Bistecca di Carne Salà con Fagioli, Cipolla, Monte 27 Steak with Spices and Bins, Onions, Monte 27	14,00€
SAOR NEL PIATTO Trota in Saor con Polenta Fish of Lake of Garda	14,00€
VENETO OMBELICO DEL MONDO Polenta e Baccalà Codfish with Polenta	15,00€
BRASA QUERTA Brasato con Polenta Braised with Polenta	14,00€
GANASSE ALL'AMARONE Guancette all'Amarone Bacon with Polenta	14,00€
CODEGHIN E PEARÀ Cotechino e Pearà Cotechino and Pearà	12,00€
ROAST-BEEF CON TARTUFO E FINFERLI Roast beef with truffle and chanterelle mushrooms	12,00€
CONTORNI MISTI Vegetables	5,00€

CUCINA APERTA
TUTTO IL GIORNO
KITCHEN OPEN ALL DAY



Dal Gilio

Bottega & Bistrot

WWW.DALGILIO.IT

labottegadalgilio Dal Gilio bottega & bistrot

dalgiliobottegaeibistrot

Pesce/Fish Vegano/Vegan

SUPER INSALATONE

CLASSICA Insalata verde, pomodori, carote, cetrioli, mozzarella, tonno, olive Green Salad, Tomatoes, Carrots, Cucumbers, Mozzarella, Tuna, Olives	9,00€
POLLASTRELLA Insalata verde, pomodori, cetrioli, carciofi, tagliata di pollo, olive Green Salad, Tomatoes, Cucumbers, Artichokes, Sliced Chicken, Olives	9,00€
CAPRESE Pomodoro, mozzarella, capperi Tomato, Mozzarella, Capers	8,00€
PANTERA ROSA Insalata verde, cappuccio rosso, pomodorini, salmone, crostini Green Salad, Cherry Tomatoes, Red Cabbage, Salmon, Croutons	10,00€
SPORTIVA Insalata verde, ceci, pomodori, cappuccio rosso, feta, uova Green Salad, Chickpeas, Tomatoes, Red Cabbage, Feta, Eggs	9,00€
PROTEICA verdure grigliate, ceci, uova, crudo di Parma, noci, scaglie di grana Grilled vegetables, Chickpeas, Eggs, Parma ham, Walnuts, Parmesan flakes	10,00€
RIVOLI Insalata verde, funghi, Asparagi, Uova, Peperoni, Cappuccio viola Green salad, Mushrooms, Asparagus, Eggs, Peppers, Purple Cap	9,00€
VEGAN PARTY Insalata verde, Pomodori, Carote, Cavolo, Cappuccio rosso, Ceci, Fagioli, Funghi, Olive Green-salad, Tomatoes, Carrots, Cabbage, Red cap, Chickpeas, Beans Mushrooms Olives	8,00€

PIATTI FREDDI

RISO FREDDO Riso bollito, Verdure Fresche, Uovo, Fontina, Tonno, prosciutto cotto Riz with Vegetables: Eggs, Cheese, Tuna, Ham	10,00€
CARPACCIO DI CARNE SALÀ Carpaccio di Carne Salà e Monte Veronese 40 mesi Sala's Carpaccio Meat with Monte Veronese Cheese 40 month	10,00€
VITELLO TONNATO Veal with Tuna Sauce	10,00€
CRUDO E MELONE Raw and Melon (SOLO DA GIUGNO A SETTEMBRE)	10,00€
PARMA E BURRATA Prosciutto di Parma, Burrata, Pomodorini, Olive, Carciofini Parma Ham, Burrata, Cherry Tomatoes, Olive, Artichokes	10,00€
INSALATA DI MARE O DI POLIPO Sea Salad or Octopus Salad	10,00€

VEGHIAATEVI BENE

BOLOGNESE VEGANA Vegan bolognese	10,00€
HAMBURGER VEGETALE (CON CONTORNO DI STAGIONE) Vegetable Burger with Seasonal Side Dish	10,00€
TAGLIATA DI SOIA CON ZUCCHINE E CURRY Sliced soy with Zucchini and Curry	10,00€