

Carte des vins

Bulles



| | | | | |
|--|--------|---------|--------|---------|
| TRENTODOC Karl Extra Brut Cantina Terre del Lagorai | € 5,50 | € 32,00 | | |
| TRENTODOC Franz Brut Rosè Cantina Terre del Lagorai | € 5,50 | € 35,00 | | |
| TRENTODOC Victor Riserva 36 mesi Cantina Terre del Lagorai | | € 70,00 | | |
| TRENTODOC Revì Brut sélection Crucolo Az. Vinicola del Revì | | € 35,00 | | |
| Prosecco Valdobbiadene sélection Crucolo Superiore DOCG Extra Dry | € 4,50 | € 18,00 | € 7,00 | € 12,00 |
| Rosé Brut IGP sélection Crucolo Az. Agricola Martinelli Albino | € 4,50 | € 18,00 | € 7,00 | € 12,00 |

Vin blanc

| | | | | |
|--|--------|---------|--------|---------|
| Müller Thurgau Doc sélection Crucolo Az. Agricola Zanotelli Cembra (TN) | € 4,50 | € 18,00 | € 7,00 | € 12,00 |
| GEWÜRZTRAMINER IGT sélection Crucolo Az. Agricola Martinelli Albino | € 4,50 | € 20,00 | € 7,00 | € 14,00 |
| Solaris IGT Cantina Terre del Lagorai | € 4,50 | € 18,00 | | |





Vin rouge

Teroldego Rotaliano DOC

sélection Crucolo
Az. Agricola Endrizzi Elio

€ 4,50 € 17,00 € 7,00 € 12,00

Lagrein DOC

sélection Crucolo
Az. Agricola Endrizzi Elio

€ 4,50 € 17,00 € 7,00 € 12,00

Lagrein DOC 0,37 LT.

sélection Crucolo
Az. Agricola Endrizzi Elio

€ 8,00

Marzemino DOP

sélection Crucolo
Az. Agricola Martinelli Albino

€ 4,50 € 17,00 € 7,00 € 12,00

Pinot Nero DOC

Cantina Terre del Lagorai

€ 5,00 € 22,00

Vins doux

Spumante Fior D'Arancio DOCG

sélection Crucolo
Cantina Colli Euganei

€ 4,00 € 18,00

Vino da dessert

Az. Agricola Comelli Pietro

€ 5,00 € 18,00





ENTRÉES

Canederli (boulettes de pain et viande) à la sauce de tomates, avec beurre fondue ou au bouillon* **€ 7,00**
[1-3-6-7-9]

Strangolapreti (petites boulettes aux épinards) au parfum de café* **€ 7,00**
[1-3-7]

Soupe aux cèpes **€ 7,00**
[1-3-6-7-9]

Minestrone aux haricots et aux pâtes **€ 7,00**
[7-9]

Dégustation:

Strangolapreti, canederlo et soupe aux cèpes* **€ 15,00**



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE

* Produits surgelés ou refroidis rapidement sur place conformément aux procédures HACCP



TOUS LES PLATS PRINCIPAUX


À la braise:

Côtelette de porc* € 5,00  

Lucanica* (saucisse) à la pièce € 3,50  

Travers de porc à la pièce € 4,00  

Viandes bouillies avec du raifort:

Choucroute
[6-9] € 3,00  

Puntina* (travers de porc)
[6-9] € 3,50  

Cotechino € 4,50  

ALLERGÈNES (Règlement (CE) n° 1169/2011) [1] Gluten - [2] Crustacés -
[9] Céleri - [10] Moutarde - [11] Sésame -
LES ALLERGÈNES SONT INDIQUÉS SUR LE MENU AVEC LE NU



ACCOMPAGNÉS DE POLENTA

| | | |
|--|------------------|---|
| Ragoût de porc* | € 6,00 | [1-7] |
| Lapin en sauce en pièce (une portion de 2 pièces) | € 4,00 € 8,00 | |
| Jarret de porc au four* | € 6,00 | [1-7] |
| Fromage Crucolo fondu | € 8,00 |   [7] |
| Fromages Crucolo | € 8,00 |  [7] |
| Chou avec canneberge | € 4,00 |   |
| Mélange de légumes | € 4,00 |   |
| Haricots et oignons | € 3,50 | |

[3] Œufs - [4] Poisson - [5] Arachides - [6] Soja - [7] Lait - [8] Fruits à coque
[12] Sulfites - [13] Lupins - [14] Mollusques
MÉRO DE RÉFÉRENCE OU DANS LE REGISTRE DES ALLERGÈNES



Desserts traditionnels préparés par Albina *

Strudel aux pommes [1-3-7] € 4,00

Gâteau à la ricotta et au chocolat € 4,00
[1-3-6-7-8]

Gâteau au chocolat et aux poires € 4,00
[1-3-7]

Tartes [1-3-7] € 4,00

Gâteau au radicchio et aux amandes € 4,00
[1-3-7-8]

Gâteau au fromage € 4,00
[1-3-6-7-10]

Dégustation de nos desserts € 9,00

Parampampoli € 2,50

Couvert € 2,00