

I MOROSETTI

ristorante italiano

ANTIPASTI

STARTERS

GLI INVIDIOSI ^{3,7}	14
Uovo morbido, cimbro, misto bosco alla brace <i>Soft egg, Cimbro cheese and mixed wild mushrooms</i>	
GLI AMMINISTRATORI ^{9,10}	18
Tartare di Garronese veneta, arancia, senape di Dijone e cipolla rossa <i>Garronese veneta tartare, orange, Dijon mustard and red onion</i>	
I GATTARI ^{1,7,8,10}	21
Selezione di salumi e formaggi Corrado Benedetti <i>Selection of cold cuts and cheeses by Corrado Benedetti</i>	
I MATTI ^{4,7}	16
Baccalà mantecato, polenta fritta, bietole saltate <i>Creamed cod, fried polenta, sautéed chard</i>	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

I MOROSETTI ^{7,9}	19
Risotto all'Amarone <i>Risotto with Amarone</i>	
I GIARDINIERI ^{1,3,7,9}	18
Ravioli al ragù di cortile, fonduta di parmigiano e jus di vitello <i>Ravioli with farmyard ragù, parmesan fondue and veal jus</i>	
I VECI DI SOTTO ^{1,3,4,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	18
Bigoli in salsa di acciughe, crescione di fiume e crumble di pane <i>Bigoli in anchovy sauce, river cress and bread crumble</i>	
I GUARDONI ^{1,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	16
Pasta e fagioli <i>Pasta and beans</i>	

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

GLI SPIONI ^{7,9}	22
Guancia di manzo, purè di patate e jus di vitello <i>Beef cheek, mashed potatoes and veal jus</i>	
LE BETONEGHE ^{4,7}	24
Trancio di ombrina, zucca e topinambur <i>Slice of sea bass, pumpkin and Jerusalem artichoke</i>	
LE COMARI ^{7,9}	22
Filetto di maiale, radicchio alla brace e composta di mele <i>Pork fillet, grilled radicchio and apple compote</i>	
I POLEMICI ^{1,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	16
Zuppa di cipolle gratinata al forno <i>Baked onion soup au gratin</i>	

DOLCI

DESSERT

LE SIORE ^{1,3,7}	8
Torta di rose e crema alla vaniglia <i>Rose cake and vanilla cream</i>	
GLI IDRAULICI ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	8
Tiramisù <i>Italian style tiramisù</i>	
LE BUTINE ^{1,3,7} GLUTEN FREE SU RICHIESTA	8
Crêpe con confettura di ciliege e panna montata <i>Crêpe with cherry jam and whipped cream</i>	
GLI ARTISTI ^{5,8}	8
Mousse al cioccolato e croccante al pistacchio <i>Chocolate mousse and pistachio brittle</i>	

ALLERGENI
ALLERGENS

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|--|
| 1. Glutine <i>Gluten</i> | 6. Soia <i>Soybeans</i> | 11. Anidride solforosa <i>Sulfur dioxide</i> |
| 2. Crostacei <i>Crustaceans</i> | 7. Latte <i>Milk</i> | 12. Lupini <i>Lupins</i> |
| 3. Uova <i>Eggs</i> | 8. Frutta a guscio <i>Nuts</i> | 13. Molluschi <i>Molluscs</i> |
| 4. Pesce <i>Fish</i> | 9. Sedano <i>Celery</i> | 14. Semi di sesamo <i>Sesame seeds</i> |
| 5. Arachidi <i>Peanuts</i> | 10. Senape <i>Mustard</i> | |

Alcuni ingredienti potrebbero essere di origine surgelata o congelata in base alla reperibilità dei prodotti.
Some ingredients may be frozen or deep-frozen based on product availability.

Coperto 3,50€
Table charge

cucina - cuisine