

**GLI INVIDIOSI** <sup>1,3,7</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA 16

Uovo morbido, spuma di Monte Veronese, cardoncello e tartufo  
*Soft egg, Monte Veronese foam, king oyster mushroom and truffle*

**GLI AMMINISTRATORI** <sup>8,9,10</sup> 19

Tartare di Garronese veneta, mela verde, senape di Digione e nocciole  
*Venetian Garronese beef tartare, green apple, Dijon mustard and hazelnuts*

**LE GATTARE** <sup>1,7,8,10</sup> 22

Selezione di salumi e formaggi Corrado Benedetti  
*Selection of cold cuts and cheeses by Corrado Benedetti*

**I MATTI** <sup>4,7</sup> 20

Baccalà mantecato, polenta fritta e scarola alla brace  
*Creamed salt cod, fried polenta and charred escarole*

**I MOROSETTI** <sup>7,9</sup> MINIMO 2 PERSONE 19

Risotto all'Amarone  
*Risotto with Amarone wine*

**I GIARDINIERI** <sup>1,3,7,9</sup> 20

Ravioli al ragù di cortile, parmigiano 36 mesi e jus di vitello  
*Ravioli with barnyard-style ragù, 36-month-aged Parmesan and veal jus*

**LE VECE DI SOPRA** <sup>1,7</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA 20

Mezze maniche "Mancini" alla genovese di manzo e cipolla bruciata  
*"Mancini" Mezze Maniche Genovese-style with beef and charred onion*

**I GUARDONI** <sup>1,4,13</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA 21

Spaghettoni "Mancini" alle cozze, aglio nero e limone  
*"Mancini" Spaghettoni with mussels, black garlic and lemon*

**I VECI DI SOTTO** <sup>1,2,4,7</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA 19

Bigoli in salsa d'acciuga, crescione e crumble di pane "premio Foodish"  
*Bigoli with anchovy sauce, watercress, and bread crumble "Foodish Award"*

## SECONDI PIATTI MAIN COURSE

|                                                                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>GLI SPIONI</b> <sup>7,9</sup>                                                                                                                           | 27 |
| Guancia di manzo all'amarone e purè di patate cabrette<br><i>Beef cheek braised in Amarone with Cabrette potato purée</i>                                  |    |
| <b>LE COMARI</b> <sup>7,9</sup>                                                                                                                            | 29 |
| Petto d'anatra, zucca e amarene<br><i>Duck breast, pumpkin and sour cherries</i>                                                                           |    |
| <b>LE BETONEGHE</b> <sup>4,7</sup>                                                                                                                         | 30 |
| Ricciola, cavolfiore e beurre blanc ai capperi<br><i>Amberjack, cauliflower and caper beurre blanc</i>                                                     |    |
| <b>I POLEMICI</b> <sup>8</sup>                                                                                                                             | 18 |
| Sedano rapa, salsa verde e nocciole<br><i>Celeriac, salsa verde and hazelnuts</i>                                                                          |    |
| <b>GLI ALTERNATIVI</b> <sup>9</sup>                                                                                                                        | 26 |
| Filetto di maialino pancettato, verza bruciata, mela e senape<br><i>Pancetta-wrapped suckling pig tenderloin, charred Savoy cabbage, apple and mustard</i> |    |

## DOLCI DESSERT

|                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>LE SIORE</b> <sup>1,3,7</sup>                                                                                     | 9  |
| Torta di rose e crema alla vaniglia<br><i>Rose cake and vanilla cream</i>                                            |    |
| <b>GLI IDRAULICI</b> <sup>1,3,7</sup> GLUTEN FREE SU RICHIESTA                                                       | 9  |
| Tiramisù<br><i>Italian style tiramisù</i>                                                                            |    |
| <b>LE BUTINE</b> <sup>7,8</sup>                                                                                      | 9  |
| Pera al recioto, yogurt e mandorle<br><i>Recioto-poached pear, yogurt and almonds</i>                                |    |
| <b>GLI ARTISTI</b> <sup>7,8</sup>                                                                                    | 10 |
| Mousse al cioccolato, croccante al cacao e olio al peperoncino<br><i>Chocolate mousse, cocoa crisp and chili oil</i> |    |

## ALLERGENI ALLERGENS

|                                        |                                       |                                                     |
|----------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1. <b>Glutine</b> <i>Gluten</i>        | 6. <b>Soia</b> <i>Soybeans</i>        | 11. <b>Anidride solforosa</b> <i>Sulfur dioxide</i> |
| 2. <b>Crostacei</b> <i>Crustaceans</i> | 7. <b>Latte</b> <i>Milk</i>           | 12. <b>Lupini</b> <i>Lupins</i>                     |
| 3. <b>Uova</b> <i>Eggs</i>             | 8. <b>Frutta a guscio</b> <i>Nuts</i> | 13. <b>Molluschi</b> <i>Molluscs</i>                |
| 4. <b>Pesce</b> <i>Fish</i>            | 9. <b>Sedano</b> <i>Celery</i>        | 14. <b>Semi di sesamo</b> <i>Sesame seeds</i>       |
| 5. <b>Arachidi</b> <i>Peanuts</i>      | 10. <b>Senape</b> <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** 4,00  
*Table charge*