

APERITIVO IN LOCANDA

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

Cocktail, vini e i piattini della nostra cucina da condividere
dalle 19.00

I DRINK

CRODINO € 4

SPRITZ
Aperol / Campari / Hugo € 5

GLI ARTIGIANALI

LAMBRUSCO SPRITZ € 7
Lambrusco Mantovano IGT, Aperol e Seltz

GUELFO SPRITZ € 7
Amaro Guelfo, vino bianco e Seltz

AMERICANO € 7
Vermut rosso e bitter Speciale

NEGRONI PIERO € 10
Gin Piero, Vermut rosso e bitter Speciale

VERMUT ROSA & TONIC € 9
Agrumato e fruttato

TZÒA GIN & TONIC € 10
Balsamico - 20 botaniche raccolte a mano

PIERO GIN & TONIC € 10
Morbido e balsamico

L'ITALIANO PIERO & TONIC € 11
Fresco e agrumato

PINK PIERO & TONIC € 11
Secco e pompelmo rosa

OLD TOM PIERO & TONIC € 12
Botanico, agrumato, dolce e ambrato

I PIATTINI

GIARDINIERA € 8
La nostra giardiniera in agrodolce
fatta in casa

FRITTATINA € 9
Servita calda con erbe spadellate e
Grana padano 24 mesi

BRUSCHETTE € 10
Pane grigliato, pomodorini, mozzarella di bufala,
olive taggiasche e basilico

PAN BRIOCHE & SARDE € 12
Pan brioche tostato, con sarde in olio cottura e
maionese al prezzemolo e aioli

POLPETTE AL SUGO € 10
Polpette di bollito al sugo, servite su polenta
rustica macinata a pietra
(farina di mais e grano saraceno)

MUFFIN SALATO € 10
Fatto con ceci e olive, accompagnato da
insalatina e maionese al pepe rosa



APERITIVO IN LOCANDA

TRADIZIONE CONTEMPORANEA

Cocktail, vini e i piattini della nostra cucina da condividere

dalle 19.00

I GINETTI

I nostri long drink, freschi, leggeri e profumati: una versione aromatica e leggera del Gin & Tonic.

FIORI DI SAMBUCO

€ 5

Tanqueray Gin, sambuco, lampone, menta e tonica

LIME E ZENZERO

€ 5

Tanqueray Gin, lime, limone, zenzero, basilico e tonica

MANDARINO E ARANCIA

€ 5

Tanqueray Gin, mandarino, arancia, rosmarino e tonica

I VINI

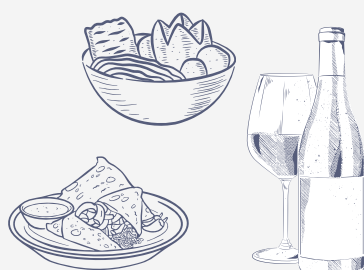
VINI AL CALICE

€ 5-10

Chiedi al nostro staff la selezione del giorno.

VINI IN BOTTIGLIA

Consulta la nostra carta vini.



LE SELEZIONI

Selezioni di formaggi e salumi artigianali, con affinature speciali.

FORMAGGI

€ 14

Selezione di 5 formaggi accompagnati da miele, uva e mostarda mantovana di mele senapata

Salva cremasco DOP - Lombardia

Monte Veronese mezzano - Lessinia

Redivino affinato in Amarone - Lessinia

Erborinato affinato in Rum e cioccolato - Lessinia

Erborinato affinato in Gin e bacche di ginepro - Lessinia

SALUMI "IL CLASSICO"

€ 12

Salame

Pancetta arrotolata

Coppa affinata in Amarone della Valpolicella

serviti con giardiniera in agrodolce fatta in casa

SALUMI "IL RUSTICO"

€ 12

Soppressa veneta della Lessinia

Gràs pistà

(Lardo battuto con erbe aromatiche e aglio)

serviti con polenta rustica abbrustolita (farina di mais e grano saraceno)

SALUMI "IL NOBILE"

€ 14

Lonzino affumicato

Lardo Patanegra (Bellotta 100% Iberico)

Lombo affinato in Amarone della Valpolicella

serviti con il nostro pan brioche a lunga lievitazione, tostato e burro montato