



MENÙ

SAPORI DELL'ARCO ALPINO

PER MAGGIORI INFORMAZIONI seguici sulla nostra pagina Facebook LA FATICA DEI SALMONI
www.lafaticadeisalmoni.it - info@lafaticadeisalmoni.it - Tel. 335.1838444

ANTIPASTI

Salumi friulani della macelleria Polesel di Maniago (PN) con giardiniera (soppressa, culatello al vino, ossocollo, pancetta, pitina)	8,00
Insalata di pollo e scaglie di grana	7,00
Sformatino di parmigiano con misticanza	7,00

PRIMI

Risotto al Castelmagno, miele e nocciole	8,50
Ravioli di baccalà artigianali al sugo di scalogno	8,50
Zuppa di porcini e patate	7,00
Pasta al pomodoro	5,00

SECONDI

Carbonade con polenta (carne di manzo cotta nel vino e cipolle)	10,00
Prosciutto cotto affumicato alla piastra con insalata di cavolo cappuccio e cren	9,00
Polenta e funghi porcini	8,00

CONTORNI

Patate al forno	3,50
Insalata mista	3,50

DOLCI

Panna cotta con lamponi caramellati	4,00
Bonet piemontese	4,00
Torta di castagne	4,00

COPERTO, ACQUA E PANE	2,00
-----------------------	------

Alcuni dei produttori che abbiamo scelto per voi:

Salumi: Macelleria artigianale, Polesel di Maniago (PN),
Ravioli: Pastificio artigianale "Pasta così", Vimercate (MB),
Castelmagno: Az. Agricola La Bruna, Monterosso Grana (CN),
Polenta: Az. Agricola Augusto Frigerio, Vimercate (MB),
Verdure, fiori eduli, micro-ortaggi: Piantanatura, Mezzago (MB),
Vini: Cantina Negrar, Negrar (VR),

www.pitina.it
www.pastacosi34.it
www.caseificiolabruna.it
www.agricolafrigerio.it
www.piantanatura.it
www.cantinaneprar.it

VINI

CORVINA VERONA IGT Rosso – La scuola nel vigneto	Bottiglia	12,00
Uve: Corvina 70%, Merlot 30%	Calice	3,00

Gradazione: 12,5° - Gusto morbido e fresco, profumo di ciliegie e spezie.

Abbinamenti: sughi, piatti di carne rossa, salumi

GARGANEGA IGT Bianco – La scuola nel vigneto	Bottiglia	12,00
Uve: Garganega 100%	Calice	3,00

Gradazione: 12° - Gusto fresco, profumo di fiori e frutti bianchi.

Abbinamento: antipasti, carni bianche, verdure

ROSATO VERONESE IGT – La scuola nel vigneto	Bottiglia	12,00
Uve: Corvina 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%	Calice	3,00

Gradazione: 12° - Gusto fruttato, profumo floreale. Abbinamento: antipasti, salumi, carni bianche

MOSCATO D'ASTI DOCG	Bottiglia	15,00
Uve: Moscato 100%	Calice	4,00

Gradazione: 5° - Gusto dolce, aromatico. Abbinamento: dolci

La linea di vini "La scuola nel vigneto" è dedicata alla tutela della biodiversità ed all'arte della costruzione dei muretti a secco nei vigneti, riconosciuta come patrimonio culturale dall'Unesco. Le etichette delle bottiglie dei vini proposti rappresentano alcune opere selezionate dal concorso artistico "Il paesaggio della Valpolicella: particolarità e particolari".

www.dominiveneti.it/iniziative/la-scuola-nel-vigneto

ALTRE BEVANDE

Birra all'asparago rosa	4,00
Bibite gasate in lattina (coca cola, fanta, ecc.)	2,00
Grappa	3,00
Amaro	3,00
Caffè	1,00
Caffè corretto	1,50