



Piatti principali

Creazioni culinarie che nutrono l'anima e onorano gli ingredienti fondamentali.

Costata di vitello con osso e patate al forno

Carni grigliate selezionate per chi apprezza i sapori autentici delle tradizioni più care.

€29,00 (Allergeni: nessuno)

Filetto di branzino fresco alla griglia

Squisito e aromatico, arricchito dai profumi del Mediterraneo.

€24,00 (Allergeni: D)

Straccetti di pollo con senape tradizionale

Tenera e saporita, racchiude la delicata essenza della senape tradizionale.

€ 18,00 (Allergeni: Glutine, Latte)

Frittura di mare dorata

Croccante, aromatico e delizioso, accompagnato da yogurt greco e lime.

€23,00 (Allergeni: A, D, B, G)

Tentacoli di polpo fresco grigliato

Tentacoli di polpo selezionati, grigliati delicatamente per esaltarne la tenerezza e il sapore, serviti su un cremoso purè di patate.

€24,00 (Allergeni: D, G)

Tagliata Orangerie

Tre interpretazioni: all'olio al rosmarino, al sale grosso, con salsa barbecue.

(Allergeni: M, O)

€ 25,00

Dessert

Una conclusione deliziosa, che ricorda un tramonto estivo.

Il Tiramisù Autentico

Delicato, avvolgente e senza tempo, evoca i grandi classici italiani.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Cheesecake classica

L'equilibrio ideale tra cremosità e freschezza.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Macedonia di frutta fresca

Colori, profumi e luminosità racchiusi in una tazza di stagione.

€ 7,00

Millefoglie scomposta con crema pasticcera

La pasta croccante e la crema vellutata creano un delizioso contrasto di consistenze che conquista fin dal primo morso.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Gelato artigianale

Quattro gusti tra cui scegliere in base alla tua ispirazione del momento.

Limone, Vaniglia, Cioccolato, Fragola

€6,00 (Allergeni: G)

Coperto e servizio: € 3,00



Piatti principali

Creazioni culinarie che nutrono l'anima e onorano gli ingredienti fondamentali.

Costata di vitello con osso e patate al forno

Carni grigliate selezionate per chi apprezza i sapori autentici delle tradizioni più care.

€29,00 (Allergeni: nessuno)

Filetto di branzino fresco alla griglia

Squisito e aromatico, arricchito dai profumi del Mediterraneo.

€24,00 (Allergeni: D)

Straccetti di pollo con senape tradizionale

Tenera e saporita, racchiude la delicata essenza della senape tradizionale.

€ 18,00 (Allergeni: Glutine, Latte)

Frittura di mare dorata

Croccante, aromatico e delizioso, accompagnato da yogurt greco e lime.

€23,00 (Allergeni: A, D, B, G)

Tentacoli di polpo fresco grigliato

Tentacoli di polpo selezionati, grigliati delicatamente per esaltarne la tenerezza e il sapore, serviti su un cremoso purè di patate.

€24,00 (Allergeni: D, G)

Tagliata Orangerie

Tre interpretazioni: all'olio al rosmarino, al sale grosso, con salsa barbecue.

(Allergeni: M, O)

€ 25,00

Dessert

Una conclusione deliziosa, che ricorda un tramonto estivo.

Il Tiramisù Autentico

Delicato, avvolgente e senza tempo, evoca i grandi classici italiani.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Cheesecake classica

L'equilibrio ideale tra cremosità e freschezza.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Macedonia di frutta fresca

Colori, profumi e luminosità racchiusi in una tazza di stagione.

€ 7,00

Millefoglie scomposta con crema pasticcera

La pasta croccante e la crema vellutata creano un delizioso contrasto di consistenze che conquista fin dal primo morso.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Gelato artigianale

Quattro gusti tra cui scegliere in base alla tua ispirazione del momento.

Limone, Vaniglia, Cioccolato, Fragola

€6,00 (Allergeni: G)

Coperto e servizio: € 3,00



Piatti principali

Creazioni culinarie che nutrono l'anima e onorano gli ingredienti fondamentali.

Costata di vitello con osso e patate al forno

Carni grigliate selezionate per chi apprezza i sapori autentici delle tradizioni più care.

€29,00 (Allergeni: nessuno)

Filetto di branzino fresco alla griglia

Squisito e aromatico, arricchito dai profumi del Mediterraneo.

€24,00 (Allergeni: D)

Straccetti di pollo con senape tradizionale

Tenera e saporita, racchiude la delicata essenza della senape tradizionale.

€ 18,00 (Allergeni: Glutine, Latte)

Frittura di mare dorata

Croccante, aromatico e delizioso, accompagnato da yogurt greco e lime.

€23,00 (Allergeni: A, D, B, G)

Tentacoli di polpo fresco grigliato

Tentacoli di polpo selezionati, grigliati delicatamente per esaltarne la tenerezza e il sapore, serviti su un cremoso purè di patate.

€24,00 (Allergeni: D, G)

Tagliata Orangerie

Tre interpretazioni: all'olio al rosmarino, al sale grosso, con salsa barbecue.

(Allergeni: M, O)

€ 25,00

Dessert

Una conclusione deliziosa, che ricorda un tramonto estivo.

Il Tiramisù Autentico

Delicato, avvolgente e senza tempo, evoca i grandi classici italiani.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Cheesecake classica

L'equilibrio ideale tra cremosità e freschezza.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Macedonia di frutta fresca

Colori, profumi e luminosità racchiusi in una tazza di stagione.

€ 7,00

Millefoglie scomposta con crema pasticcera

La pasta croccante e la crema vellutata creano un delizioso contrasto di consistenze che conquista fin dal primo morso.

€6,00 (Allergeni: A, C, G)

Gelato artigianale

Quattro gusti tra cui scegliere in base alla tua ispirazione del momento.

Limone, Vaniglia, Cioccolato, Fragola

€6,00 (Allergeni: G)

Coperto e servizio: € 3,00



Soft Drink

Acqua Minerale 50 cl	€ 2,50
Acqua Minerale 75 cl	€ 3,00
Acqua Tonica	€ 3,50
Coca-Cola Zero Sugar	€ 4,00
Fanta Orange Soda	€ 4,00
Sprite Lemon-Lime Soda	€ 4,00
Tè Freddo	€ 4,00
Succhi di Frutta	€ 4,00
Spremuta d'Arancia Fresca	€ 4,50

Birre

Birra alla Spina Piccola	€ 4,00
Birra alla Spina Media	€ 6,00
Birra Bottiglia Nazionale 33 cl	€ 4,00
Birra Estera	€ 5,50



Vini

Calice Vino Bianco	€ 5,00
Calice Vino Rosso	€ 5,00
Calice Vino Rosé	€ 5,00
Prosecco	€ 5,00

Aperitivi

Spritz Aperol	€ 7,00
Spritz Campari	€ 7,00
Spritz Hugo	€ 7,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 10,00
Crodino	€ 4,00
Campari Soda	€ 5,00
Gingerino	€ 4,00
Campari Soda con aperitivo	€ 7,00
Crodino con aperitivo	€ 7,00



Cocktail

Mojito	€ 8,00
Cuba Libre	€ 8,00
Gin Tonic Basic	€ 8,00
Gin Tonic Top	€ 10,00
Vodka Lemon	€ 8,00
Moscow Mule	€ 8,00
Margarita	€ 9,00
Piña Colada	€ 8,00

Aperitivo Analcolico della Casa	€ 7,00
---------------------------------	--------

Distillati

Vodka	€ 7,00
Rum	€ 7,00
Whisky	€ 8,00
Tequila	€ 7,00
Cognac	€ 7,00
Grappa Base	€ 6,00
Grappa Superiore	€ 7,00
Amari	€ 4,50



La Caffetteria

Caffè Espresso	€ 1,80
Caffè Decaffeinato	€ 1,80
Caffè Macchiato	€ 2,00
Caffè Americano	€ 2,50
Caffè Corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,70
Ginseng	€ 2,00
Orzo	€ 2,00
Cioccolata Calda	€ 3,50
Tè / Tisane	€ 4,00
Croissant	€ 2,00

Snack Bar

Toast Grande	€ 6,00
Trancio di Pizza Margherita	€ 6,00
Panino Caldo	€ 6,00
Insalatona	€ 9,00



Vini Rossi

Bardolino DOC Zenato — € 24

Corvina, Rondinella, Molinara

Rosso rubino tenue, fresco, con note fruttate di ciliegia e sentori di mandorla.

Bonarda O.P. Vivace DOC Tenuta il Bosco — € 30

Croatina

Rosso rubino con sentori di ciliegia e mora. Vivace e piacevolmente beverino.

Chianti Classico DOCG Banfi — € 35

Sangiovese

Note di confettura di prugna e mora, liquirizia e vaniglia. Ottima struttura.

Valpolicella Classico DOC Sterza — € 28

Corvina, Corvinone e Rondinella

Giovane, vivace e fragrante, con note di ciliegia e piccoli frutti di bosco.

Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato — € 34

Corvina, Rondinella e Corvinone

Rosso rubino vivace con sentori di ciliegia, marasca e viola.

Valpolicella Superiore Ripasso DOC Sterza — € 38

Corvina, Rondinella, Corvinone e Oseleta

Intenso e speziato, con sentori di cassis e lampone.

Amarone della Valpolicella DOCG Sterza — € 64

Corvina, Rondinella e Molinara

Corposo ed elegante, con note di cacao, marasca e spezie dolci.



Vini Spumanti

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Extradry Conca d'Oro — € 28

Glera

Molto fruttato e fresco, con richiami di mela verde e banana.

Prosecco Treviso Brut Rosé Millesimato DOC Conca Oro — € 28

Glera e Pinot Nero

Colore rosa tenue con aromi di fragola e lampone.

Prosecco DOC Terra Serena — € 25

Glera

Aromi freschi di mela golden e pera, morbido e armonioso.

Revì Trento DOC Brut Millesimato — € 40

Chardonnay e Pinot Nero

Perlage fine e persistente, con note agrumate e di pasticceria.

Franciacorta DOCG Monte Rossa Satèn — € 55

Chardonnay

Elegante ed equilibrato, con sentori di mugheretto e nocciole tostate.

Ferrari Trento DOC Perlè — € 60

Chardonnay

Metodo Classico d'eccellenza, complesso e persistente.

Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut — € 80

Pinot Noir 65%, Chardonnay 32%, Pinot Meunier 3%

Equilibrato ed elegante, con sentori floreali, agrumi e miele.





Vini da Dessert

Recioto Valpolicella doc Sterza — € 35

Corvina, Rondinella, Molinara

E' un vino rosso da dessert, molto corposo e fruttato con spiccati sentori di confettura di ciliegie, frutti di bosco e cioccolato fondente.

Viene ottenuto da uve parzialmente appassite in fruttai e data l'elevata concentrazione delle stesse il vino rimane dolce in quanto si ha un blocco naturale della fermentazione.

Moscato Fior d'arancio Colli Eug. docg La Ceriola — € 20

Moscato Giallo

Giallo paglierino scarico, con un perlage fine e persistente.

Ottima la consistenza della schiuma, avvolgente e con note di fiori di limone ed arancio.

Dolce, cremoso, di buon equilibrio acido; piacevole la finezza delle bollicine.

Finale lungo di buona persistenza



Vini Bianchi

Bianco di Custoza DOC Monte del Frà — €24

Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese.

Fresco, fruttato, leggero, ottima mineralità, un'acidità molto equilibrata e un morbido finale asciutto.

Lugana DOC Zenato — € 28

Turbiana

Dai profumi freschi e nettamente floreali, fine e dotato di piacevole acidità.

Gewürztraminer DOC Peter Zemmer — €30

Gewürztraminer

Il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo ed inconfondibilmente aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità.

Soave Classico DOC Zenato — €28

Garganega e Trebbiano di Soave

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Delicato ed elegante, con note di fiori bianchi, mela, pera, pesca e agrumi.

Chardonnay — € 22

Chardonnay

Dal tipico colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Elegante e delicato, con note di mela verde e crosta di pane.