

**#CADIDAVID
#SANGIO**

**PRENOTA
ORA**

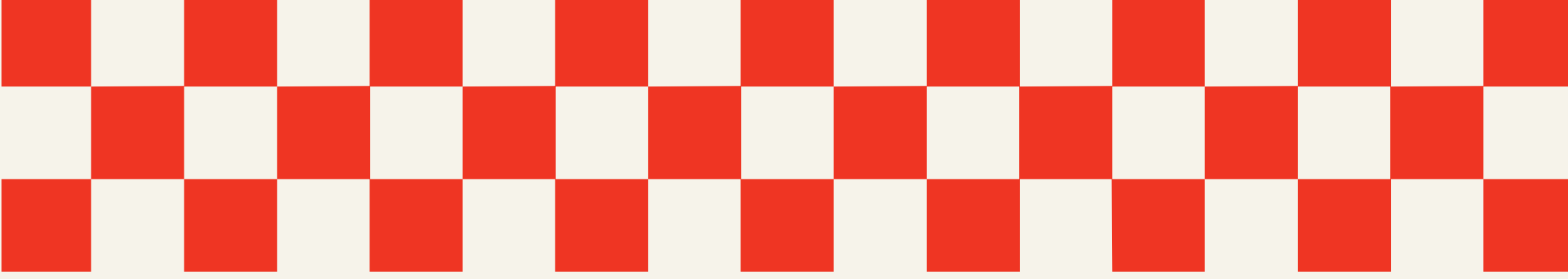


PASQUA 2024

**NUOVO
MENU**



**NUOVO
MENU**



PASQUA 2024

TAGLI FRESCHI

Cottura espressa alla griglia o lunghe cotture al BBQ. Pasqua e pasquetta si passano davanti al fuoco!



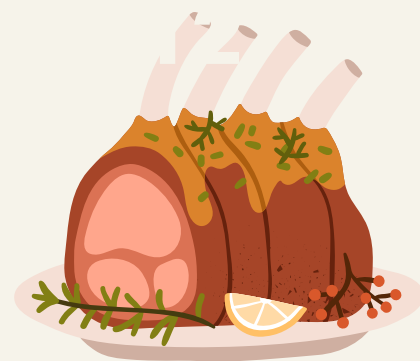
PRIMI PIATTI

La tradizione prima di tutto: i nostri primi piatti pronti da riscaldare sapranno soddisfare anche i palati più esigenti.



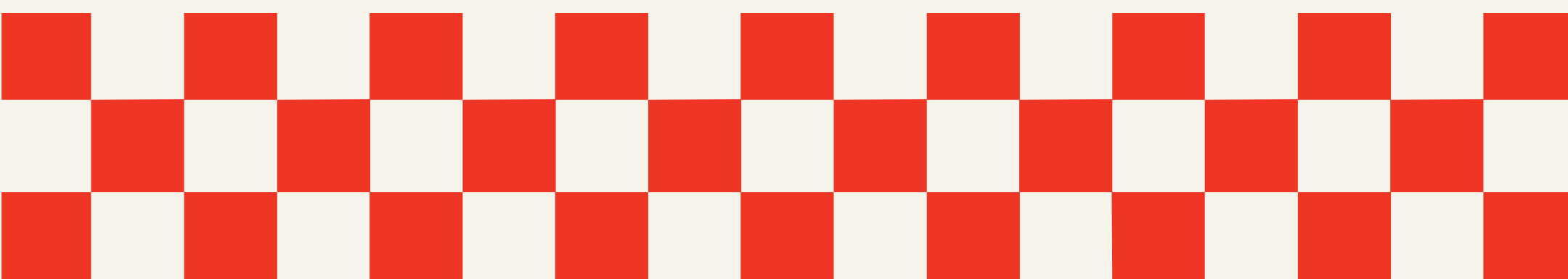
COTTI PASQUALI

Se ti alzi da tavola prima delle 16.00 non vale. E allora vai di arrosti, agnello, brasato e bollito. A seguire: divano!



GASTRONOMIA

Tutta la nostra gastronomia in vaso, per chi non ha tempo da passare ai fornelli ma non vuole rinunciare al gusto.



TAGLI FRESCHI



**Dal maturatore la
nostra super selezione di bovini:**

Maremma

Grass Fed Italiano

Simmenthal

Grigio Alpina

Piemontese

Vitella da Latte della Lessinia

Jersey

Rubia Gallega "Luismi"

Sashi Freygaard Finlandese

TAGLI FRESCHI



Agnello brado

Pecora Brada

Capretto della Lessinia Orko Beko

Coniglio nostrano e di Carmagnola

Galletto Ruspante

Piccione

Asino

Cavallo

Cervo

Lepre

Cinghiale

Mora Romagnola

TAGLI DA GRIGLIA



Suino:

secreto, ribs, pancetta, coppa,
braciolo, salsiccia, luganega

Bovino:

diaframma, asado, bavetta,
hanger, denver e spider steak

Hamburger:

bovino grass fed

agnello

pollo

cavallo

selvaggina

TAGLI DA GRIGLIA



Arrosticini di:
pecora brada
cinghiale
muflone selvatico

Carni precotte CBT
da finire in griglia:
ribs di suino
cosciotti e alette di pollo
punta di petto di Vitella

PRIMI PIATTI



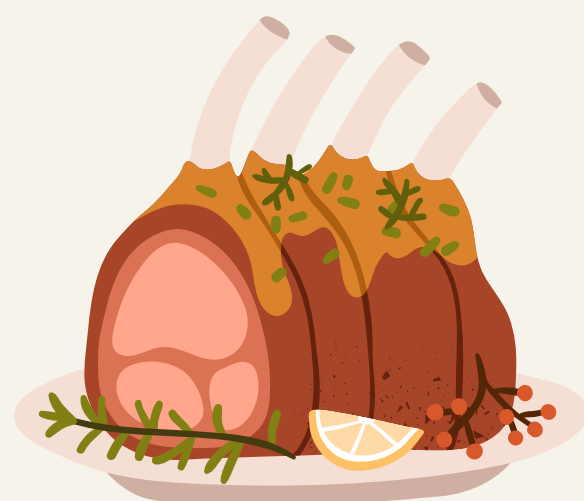
**Lasagna al forno
con ragù alla Bolognese**

**Lasagna al forno
con verdure di stagione**

**Tortellini di Valeggio
"Re del Tortellino"**

**Crespelle
con asparagi e ricotta di capra**

COTTI PASQUALI



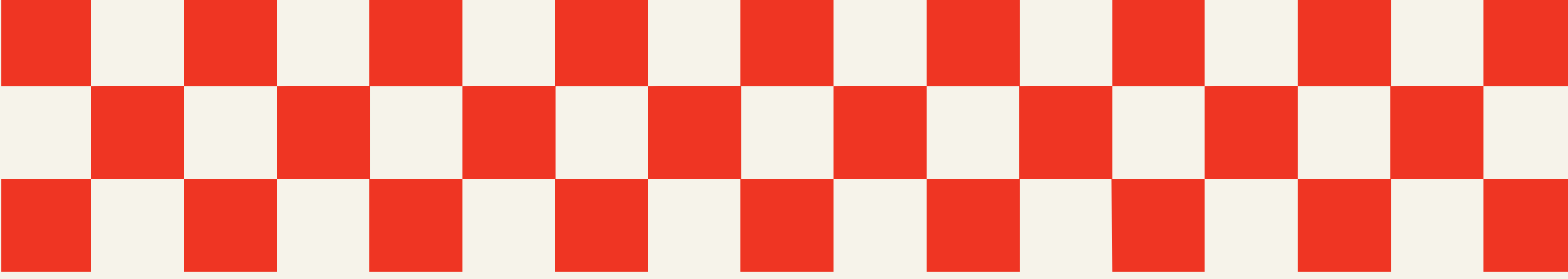
**Arrosto di: agnello, capretto
vitella della Lessinia**

**Brasato di bovino al vino rosso
(monoporzione)**

**Bolliti: bovino, gallina/cappone
vitella, cotechino, testina
(solo pezzi interi)**

**Pollo "Patrizia"
con verdure in agrodolce**

**Polpettone "Celestina" con
frittatina e catalogna**



VASETTI



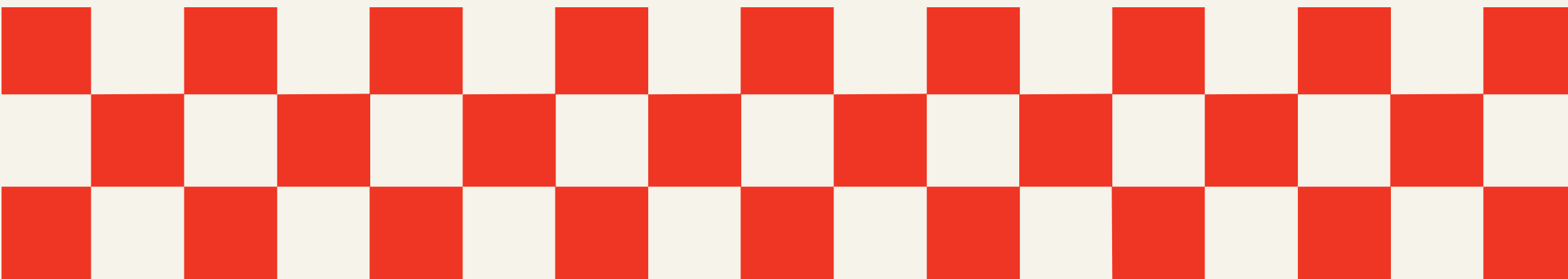
Amarone & Tastasal, Amatriciana

**Ragù: alla Bolognese
d'Anatra, di carni bianche**

**Stracotto di: Asino, Cavallo, Cervo
Cinghiale, Bovino grass fed
Pastisada de caval**

**Trippa, Durelli alla Bourguignonne
Fegatini, Zuppa di fagioli
Zuppa di Lenticchie beluga**

**Baccalà alla vicentina, Lavarello
Luccio, Sarda, Aringa**



SALSE & CONTORNI



Asparagi, Peperonata

Catalogna aglio, olio e peperoncino

Patate al forno, Polenta cotta

Insalata russa, Pearà, Cren

Salsa verde

DOLCI



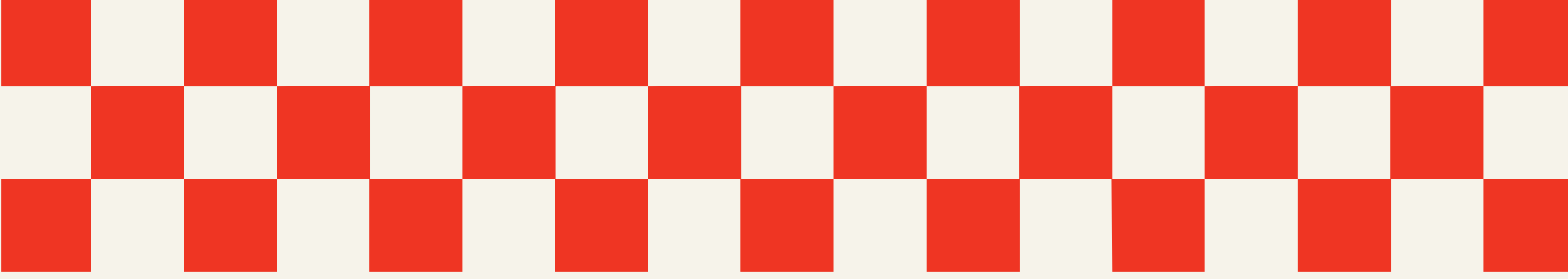
INFERMENTUM

Colombella:

tradizionale, albicocca, 3 cioccolati

Biscotti al cioccolato

Torta delle rose



PRENOTA ORA

MAIL

ordini@carloalbertomenini.it

#CADIDAVID

tel: +045 2224784

whatsapp: 334 7016117

#SANGIO

tel: 045 9251602

**ACCETTIAMO PRENOTAZIONI
FINO A SABATO 23 MARZO**

