Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Nella parte finale del menù trovi la lista degli allergeni qui indicati con il numero indicativo corrispondente

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. At the end of the menu you will finde the list of allergens indicated here with the corresponding indicative number

RISTORANTE GREPPIA

Menu

Coperto € 3.00
Place setting

I nostri antipasti

Antipasto Rustico di salumi e formaggi con polenta e giardiniera € 18 *(1, 7, 9, 12)*
Mixed of local cured meat and cheese with "polenta" and pickled vegetables

Antipasto misto di mare
con baccalà mantecato, sarde in saor e luccio in salsa con polenta € 18 *(*, G, 1, 4)*
Mixed of seafood appetizer with creamed cod, marinated sardins and pike in sauce with polenta

Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario oltre 27 mesi
con verdurine alla giardiniera € 18 *(9)*
Parma ham Sant'Ilario 27 months+ and pickled vegetables

Culatello di Zibello DOP 24 mesi Salumificio Scapinera con giardiniera € 22 *(9)*
Culatello di Zibello DOP 24 months Scapinera factory with Homemade pickled vegetables

Sopressa Veneta,
salame e lardo nostrani con polenta € 16 *(1, 9)*
Mixed of local salami and lard with "polenta"

Bis di cavallo
con tartare di cavallo scelta della "Greppia"
e sfilacci di cavallo con rucola e grana € 18 *(G)*
Horse meat tartare and dry horse meat with rocket salad and parmesan cheese

Prosciutto cotto affumicato con focaccia e maionese al cren € 16 *(G, 1, 3)*
Smoked cooked ham with focaccia and horseradish mayonnaise

Melanzane alla parmigiana € 16 *(G, 1, 7, 9)*
Eggplant Parmesan

Burratina con verdure alla griglia € 15 *(7)*
"Burratina" with grilled vegetables

Mozzarella di Bufala bio alla Caprese € 15 *(7)*
Caprese Salad

Verdurine alla giardiniera di nostra produzione € 8 *(9)*
Homemade pickled vegetables

Insalata di finocchi e arance € 15 *(10, 8)*
con senape e granella di pistacchio
Fennel and orange salad with mustard and chopped pistachios

La pasta di nostra produzione

Pasta e fagioli alla Veneta € 15 *(G, 1, 3, 9)*
Warm bean soup Veronese style

Tortellini in brodo € 18 *(G, 1, 3, 7)*
Tortellini soup

Tagliolini bordo con fegatini € 15 *(G, 1, 3)*
Tagliolini thin noodles in broth with chicken livers

Tris della casa
con bigoli al torchio con ragù di anatra, gnocchi di patate
al radicchio e Mascarpone, ravioli verdi ricotta e spinaci € 20 *(*, G, 1, 3, 7, 9)*
Triple pasta choice with handmade spaghetti with duck ragout meat sauce, Potatoes "gnocchi"
with Verona's red salad and Mascarpone Cheese, Ricotta cheese and spinac green ravioli with sage and butter

Gnocchi di patate con radicchio rosso di Verona e Mascarpone € 18 *(G, 1, 7)*
Potatoes "gnocchi" with Verona's red salad and Mascarpone Cheese

Ravioli verdi di ricotta e spinaci al burro fuso e salvia € 18 *(G, 1, 3, 7)*
Ricotta cheese and spinac green ravioli with sage and butter

Tortelli di zucca alla mantovana ripieni di amaretti e mostarda € 18 *(G, 1, 3, 7, 8, 10, 12)*
Pumpkin Ravioli with fired butter (Amaretti and apple mustard inside)

Fettuccine al Tartufo nero dei Monti Lessini € 20 *(*, G, 1, 3, 7)*
Handmade fettuccine with Monti Lessini local black Truffle

Risotto con Amarone della Valpolicella e zucca € 20 *(1, 7, 12)*
Risotto with Amarone della Valpolicella wine and pumpkin

Spaghetti al pomodoro e basilico € 18 *(G, 1, 9)*
Spaghetti with tomatoe sauce

Rigatoni con ragù alla bolognese € 18 *(G, 1, 9)*
Maccaroni with bolognese sauce

Lasagna al forno € 20 *(G, 1, 3, 7, 9)*
Lasagna Bolognese

Taglierini con ragù sfilacciato di asino € 20 *(G, 1, 3, 7)*
Homemade Taglierini with donkey ragout meat sauce

Bigoli al torchio con speck, porri e ricotta affumicata € 18 *(G, 1, 3, 7)*
Handmade spaghetti with smoked ham, leeks and smoked ricotta cheese

La nostra carne

Bollito misto servito al carrello con salse e pearà € 25 *(G, 1, 7)*
Mixed bolied meat served from a trolley with sauces and pearà

Fegato di vitello alla veneziana con polenta € 24 *(1)*
Calf liver Venetian style with polenta

Rognoncino trifolato con polenta € 24 *(1)*
Sautèed Kidneys with polenta

Cervella dorate di vitello € 24 *(G, 1)*
Fried calf brain

Trippa in umido € 20 *(9, 12)*
Stewed Tripe

Costoletta di vitello alla milanese € 26 *(G ,1, 3)*
Milanese veal cutlet

Ossobuco di vitello in umido con polenta € 24 *(1, 9)*
Stewed veal shank with polenta

Guancia di manzo brasata all'Amarone con purè di sedano rapa € 25 *(1, 12)*
Braised beef cheeks in Amarone wine with pounded celeriac

Pastisada di cavallo con polenta € 22 *(1, 12)*
Stewed horse meat with polenta

Controfiletto di vitello con funghi cardoncelli e castagne € 26 *(12)*
Veal sirloin with cadoncelli mushrooms and chestnuts

Costata di manzo € 26
Beef rib eye

Filetto di manzo € 26
Beef fillet

Tagliata di manzo con rucola e Grana € 24 *(7)*
Sirloin slices with rocket salad and Parmesan

Costine d'agnello allo scottadito € 26
Lamb ribs

Il nostro pesce

Baccalà alla vicentina con polenta € 22 *(G,1, 4, 7)*
Cod Vicentina style

Trancio di branzino agli agrumi € 22 *(1, 4)*
Sea bass in citrus sauce

Polpo alla piastra
con pomodorini, basilico, cipolla croccante e tortino di patate € 26 *(*, 7, 14)*
Grilled octopus with cherry tomatoes, basil, crunchy onion and potato pie

Millefoglie di tonno con melanzane e olio al basilico € 25 *(*, G, 4)*
Tuna millefeuille with aubergines and basil oil sauce

I nostri contorni

Misto di verdure piccolo € 5
Small mixed of cooked vegetables
Misto di verdure grande € 8
Grand mixed of cooked vegetables
Verdure alla griglia € 8
Grilled vegetables
Insalata mista € 5
Mixed salad

I nostri formaggi

Selezione di formaggi locali
con confettura, mostarda e Miele Millefiori del Baldo € 17 *(7, 10)*
Local Cheeses selection with Jam, Mostarda and local Honey

ALLERGENI ALIMENTIARI:

G – GLUTINE 1- CEREALI (cereal grano segale orzo avena farro kamut inclusi ibritati derivati) **2 – CROSTACEI** (marini e d'acqua dolce gamberi scampi aragoste granchi e simili) **3 – UOVA (**uova e prodotti che le contengono: maionese emulsionati pasta all'uovo) **4 – PESCE** (Prodotti alimentiari in cui è presente il pesce anche in piccole percentuali) **5 – ARACHIDI E DERIVATI (**snack confezionati crème e condiment in cui sia presente anche in piccole dosi) **6 – SOIA** (prodotti derivati come latte di soia spaghetti di soia tofu e simili) **7- LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte yogurt biscotti torte gelato e crème) **8 – FRUTTA A GUSCIO** (madorle nocciole noci comuni noci di acagiù noci pecan anacardi e pistacchi) **9 – SEDANO** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe salse e concentrate vegetali) **10 – SENAPE** (si può trovare nelle salse e nei condiment, specie nella mostarda) **11 – SESAMO** (semi interi usati per il pane e farine anche se lo contengono in minima parte) **12 – ANADRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (cibi sottacento sottolio e in salamoia marmellate funghi secchi conserve ecc.) **13 – LUPINI** (presenti in cibi vegan sotto forma di arrosti salamini farini e similari **14 – MOLLUSCHI** (canestrello cannolicchio capasanta cozza ostrica patella vongola tellina) *** - SURGELATI**