



MARCHI

Tempo divino

*Il nostro*

MENU



# LE DEGUSTAZIONI

## MENU CARNE

Entré di benvenuto

Gnocchi di patata al cinghiale, crema di zucca e funghi di stagione spadellati al timo  
(9, 12, 13, 14)

Brasato all'Amarone con purè di carote alla liquirizia e porro fritto (3, 9, 12, 14)

Suggeriamo in abbinamento un calice di Valpolicella ripasso superiore 2022 "Marchi"

€ 27 A PERSONA

## MENU PESCE

Entré di benvenuto

Bottoni al nero ripieni di baccalà mantecato, cavolo romano, lime e guanciale (3, 5, 9, 14)

Moscardini all'amatriciana con spuma di patata e corallo al prezzemolo (3, 5, 12, 13)

Suggeriamo in abbinamento un calice di Valpolicella 2024 "Marchi"

€ 28 A PERSONA

## MENU TERRA

Entré di benvenuto

Fettuccine fresche all'uovo al tartufo della Lessinia (3, 9, 14)

Cavolfiore brasato con il suo fondo montato e salsa al kimchi (3, 11, 12, 13)

Suggeriamo in abbinamento un calice di Valpolicella Superiore 2022 "Marchi"

€ 25 A PERSONA

## MENU BOGONI

Bogoni alla bourguignonne (3, 9, 13)

Bogoni di Sant' Andrea con polenta brustolà (3, 11, 12, 13)

Suggeriamo in abbinamento un calice di Valpolicella Ripasso Superiore 2022 "Marchi"

€ 30 A PERSONA

*coperto sempre escluso.*



# ANTIPASTI

- Baccalà mantecato con carciofi in tempura, olive marinate e polenta soffiata (3, 5, 9) \_\_\_\_\_ € 13,00
- Tagliere Montanaro (consigliato per 2 persone) \_\_\_\_\_ € 25,00
- Crocchette ai funghi e patate con stracciatella, fondo bruno e flakes di cipolla (3, 6, 9, 14) \_\_\_\_\_ € 11,00
- Tartare di manzetta con nocciole, tartufo scorzone e monte veronese della Lessinia (2, 3, 11) \_\_\_\_\_ € 16,00
- Tartare di manzetta ai sette sapori (2, 3, 5, 11, 12, 13, 14) \_\_\_\_\_ € 15,00
- Bogoni alla bourguignonne (6 pz.) (3, 9, 13) \_\_\_\_\_ € 13,00

# PRIMI PIATTI

- Risotto alla parmigiana con ragù di lumache alle erbe (minimo due persone) (3, 11, 12, 13, 14) \_\_\_\_\_ € 14,00
- Fettuccine fresche all'uovo al tartufo della Lessinia (3, 9, 14) \_\_\_\_\_ € 14,00
- Bottoni al nero ripieni di baccalà mantecato, cavolo romano, lime e guanciale (3, 5, 9, 14) \_\_\_\_\_ € 14,00
- Gnocchi di patata al cinghiale, crema di zucca e funghi di stagione spadellati al timo (9, 12, 13, 14) \_\_\_\_\_ € 14,00



## SECONDI PIATTI

Polipo o moscardini all'amatriciana con spuma di patata corallo _____ al prezzemolo (3, 5, 12, 13)	€ 21,00
Cavolfiore brasato con il suo fondo montato e salsa al kimchi _____ (3, 11, 12, 13)	€ 14,00
Brasato all'Amarone con purè di carote alla liquirizia e porro fritto _____ (3, 9, 12, 14)	€ 21,00
Bogoni di Sant' Andrea con polenta brustolà (3, 11, 12, 13) _____	€ 22,00

## DALLA GRIGLIA

TUTTI I PIATTI SONO SERVITI CON POLENTA

Picanha 250 gr. _____	€ 21,00
Entranha 400 gr. _____	€ 20,00
Asado 600gr. _____	€ 18,00

## LA CUCINA DEI BAMBINI & CONTORNI

Contorno cotto del giorno _____	€ 6,00
Patate al forno _____	€ 5,00
Maccheroncini fatti in casa al ragù di nonna santi _____	€ 5,00
Maccheroncini al pomodoro _____	€ 4,50
Straccetti di sovracosce di pollo croccanti e patatine fritte _____	€ 7,50



# LE PIZZE

## INTRAMONTABILI

<b>STRIA (9)</b>	€ 4,50
Olio, sale maldon, rosmarino	
<b>MARGHERITA (3, 9, 13)</b>	€ 6,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, foglie di basilico	
<b>MARINARA 2.0 (3, 9, 13)</b>	€ 6,00
Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini semi dry, olio all'aglio, origano	
<b>4 FORMAGGI (3, 9, 13)</b>	€ 10,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, brie, Monte Veronese, gorgonzola dolce, grana dei lessini	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI (3, 9, 13)</b>	€ 9,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon	
<b>4 STAGIONI (3, 9, 13)</b>	€ 10,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive (a spicchi)	
<b>CAPRICCIOSA (3, 9, 13)</b>	€ 10,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive	
<b>CALZONE (3, 9, 13)</b>	€ 9,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, ricotta fresca	
<b>LESSINIA (3, 9, 13)</b>	€ 11,00
Pomodoro San Marzano DOP, monte veronese, mezzano, funghi misti, soppressa	
<b>VIENNESE (3, 9, 13)</b>	€ 8,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, wurstel	
<b>ROMANA (3, 9, 13)</b>	€ 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, capperi, filetti di acciughe dell'adriatico, origano	
<b>CARBONARA (3, 9, 13, 14)</b>	€ 11,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, pancetta, tuorlo d'uovo, grana dei lessini, pepe nero	
<b>VEGETARIANA (CHIEDERE ALLERGENI AL PERSONALE)</b>	€ 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, verdure di stagione	
<b>DIAVOLA (3, 9, 13)</b>	€ 9,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salamino piccante, peperoncino fresco	



# LE PIZZE SPECIALI DELLA CASA

<b>QUELLA DEI BUTEI (3, 9, 13)</b> _____	€ 12,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cipolla rossa, salsiccia, salamino, wurstel, gorgonzola dolce	
<b>BRACCIO DI FERRO (3, 9, 13)</b> _____	€ 11,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, spinaci, ricotta, grana	
<b>TIROLESE (3, 9, 13)</b> _____	€ 11,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, porcini, speck "Masconale"	
<b>SAPORITA (3, 9, 13)</b> _____	€ 12,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, Monte Veronese, brie, speck "masconale", noci	
<b>GOLOSA (3, 9, 13)</b> _____	€ 11,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, mascarpone, crudo, cirio	
<b>RAFFINATA (3, 5, 9, 13)</b> _____	€ 12,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, pomodorini confit, stracciatella, filetti di acciughe dell'adriatico	
<b>GENUINA (3, 9, 13)</b> _____	€ 11,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, funghi misti, salsiccia e gorgonzola dolce	
<b>CAMPAGNOLA (3, 9, 13)</b> _____	€ 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salsiccia, patate al forno	
<b>RUSTICA (3, 9, 13)</b> _____	€ 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, pancetta, patate al forno, origano	

## PER I PIU PICCOLI

<b>TOPOLINO (3, 9)</b> _____	€ 6,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, wurstel	
<b>PAPERINO (3, 9)</b> _____	€ 6,50
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, patatine al forno	
<b>BIANCANEVE (3, 9)</b> _____	€ 5,00
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte	



# SU PRENOTAZIONE DEGUSTAZIONE BOGONI

## 6 PORTATE DEL CUOCO

Bogoni alla bourguignonne  
Bogoni fritti con spuma al grana e prezzemolo  
Bogoni della nonna Santina  
Bogoni all' uccelletto con radicchio spadone in agrodolce  
Risotto alla parmigiana e ragù di bogoni ed erbe  
Bogoni di Sant' Andrea con polenta brustolà

€60 A PERSONA

## 9 PORTATE DEL CUOCO

Bogoni alla bourguignonne  
Bogoni fritti con fonduta al grana e olio al prezzemolo  
Bogoni e cozze alla marinara e pizza frita  
Bogoni della nonna Santina  
Bogoni all' uccelletto con radicchio spadone in agrodolce  
Bogoni ai porcini con spuma di patate  
Ravioli ripieni di bogoni burro e salvia e zucca in due consistenze  
Risotto alla parmigiana e ragù di bogoni ed erbe  
Bogoni di Sant' Andrea con polenta brustolà

€80 A PERSONA



MARCHI

Tempo divino



## BEVANDE

Birra cimbra 0.2 _____	€ 3,00	Birra cimbra 0.4 _____	€ 6,00
Birra cimbra Trube 0.2 _____	€ 3,50	Birra cimbra Trube 0.5 _____	€ 6,50
Radler 0.2 _____	€ 3,00	Radler 0.4 _____	€ 6,00
Coca cola 0.33 _____	€ 3,50	Coca cola zero 0.33 _____	€ 3,50
The Limone/ Pesca Fuze 0.33 _____	€ 3,50	Lemonsoda 0.20 _____	€ 3,00
Acqua naturale 0.75 _____	€ 2,50	Acqua frizzante 0.75 _____	€ 2,50

## LA CANTINA DI MARCHI

Spumante Rosé Brut "Estela" metodo Charmat _____	€ 14,00 - al calice € 4,00
Lessini Durello "Pas Dosé" metodo classico 36 mesi _____	€ 22,00 - al calice € 5,00
Veneto bianco IGT "Crab" _____	€ 14,00 - al calice € 4,00
Valpolicella 2024 _____	€ 14,00 - al calice € 4,00
Valpolicella Superiore 2022 _____	€ 17,00 - al calice € 4,50
Valpolicella Ripasso Superiore 2022 _____	€ 20,00 - al calice € 5,00
Amarone della Valpolicella 2020 _____	€ 36,00 - al calice € 7,00

Degustazione vini della cantina Marchi € 16,00 a persona (*Lessini durello 36 mesi, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella*).

## CAFFETTERIA E DOPOCENA

Espresso _____	€ 1,30	Caffè macchiato _____	€ 1,50
Caffè Corretto _____	€ 2,00	Grappa di Amarone _____	€ 4,00
Amaro Jefferson _____	€ 4,00	Amaro della Lessinia _____	€ 5,00
Brancamenta _____	€ 3,00		



# TABELLA ALLERGENI

Gli allergeni sono segnati in rosso accanto alle pietanze, se hai allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di avvisarci quando fai l'ordine o prenoti.

In caso di allergie gravi ti preghiamo di notare che non possiamo garantire la non totale contaminazione pur seguendo processi di produzione e servizio idonei ed in linea con le normative vigenti.

<b>1</b>	<b>ARACHIDI E DERIVATI</b> Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		<b>8</b>	<b>CROSTACEI</b> Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	
<b>2</b>	<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		<b>9</b>	<b>GLUTINE</b> Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
<b>3</b>	<b>LATTE E DERIVATI</b> Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		<b>10</b>	<b>LUPINI</b> Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari	
<b>4</b>	<b>MOLLUSCHI</b> Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		<b>11</b>	<b>SENAPE</b> Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
<b>5</b>	<b>PESCE</b> Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		<b>12</b>	<b>SEDANO</b> Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
<b>6</b>	<b>SESAMO</b> Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		<b>13</b>	<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	
<b>7</b>	<b>SOIA</b> Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		<b>14</b>	<b>UOVA E DERIVATI</b> Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	