

OSTERIA macafame

RISTORANTE

ANTIPASTI

Tartare di Cavallo

con Condimento leggero (Cipolla, Acciuga, Capperi, Erba cipollina, Tabasco, Worcester sauce)

€ 11,00

Selezione di Salumi e Formaggi locali

con Giardiniera e Cipolla caramellata

grande € 13,00
piccolo € 10,00

Tris di pesce Veronese

Trota in Saor con Polenta, Baccalà mantecato, Aringa affumicata con Peperoni, Mela stark e aceto Balsamico

€ 11,00

Burro e Acciughe Burratina Affumicata con Acciughe del Cantabrico e Pomodorini confit

€ 11,00

Polenta "Carbonera" mantecata con formaggi di Malga

€ 10,00

PRIMI PIATTI

Pasta e "Fasoi" alla Veneta con Lardo fatto in Casa

€ 10,00

Tortelloni dello Chef seguiamo la stagione e la nostra fantasia.

€ 14,00 / € 12,00

Risotto del Giorno (min. 2 persone)

€ 14,00 / € 12,00

Pappardelle con ragù bianco di Anatra

€ 12,00

Bigoli alle Acciughe del Cantabrico con Uvetta e Pinoli

€ 13,00

Maccheroni al Cacao con Gamberi, la sua Bisque, Pomodorini confit e Basilico

€ 14,00

Tagliatelle alla crema di Peperoni con scaglie di Malga Vecchio

€ 11,00

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo o Cavallo con Patate al forno

€ 15,00

Tagliata di Manzo o Cavallo all'Amarone della Valpolicella DOCG con Patate al forno

€ 16,00

Guancetta di Manzo brasata all'Amarone della Valpolicella DOCG con Polenta morbida

€ 14,00

Stracotto di "Musso" con Polenta morbida

€ 14,00

Fegato di Vitello alla Veneziana con Cipolla e Polenta morbida

€ 14,00

Baccalà alla Vicentina cotto nel Latte, in bianco con Polenta morbida

€ 14,00

CONTORNI

Insalata Mista

€ 4,00

Verdura cotta o Patate al forno

€ 4,00

Peperoni Caramellati con Zucchero di Canna e Aceto di Vino

€ 4,00

La Giardiniera fatta in casa Verdure scottate in Vino e Aceto bianco, condite con Olio Extra Vergine di Oliva

€ 4,00

DOLCI FATTI IN CASA

Macafame con Mele, Uvetta e Cannella

€ 6,00

Sbrisolona di Verona con Farina di Mais, Burro e Mandorle servita con Maraschino

€ 6,00

Tiramisù con Savoiardi bagnati nel Caffè e Crema di Mascarpone

€ 6,00

Tortino al Cioccolato con Coulis di Frutti Rossi e Zenzero Caramellato (farina di riso)

€ 6,00

Crostata ai funghi Porcini

€ 6,00

Assaggi Macafame, Sbrisolona e Dolce del Giorno

€ 15,00

Coperto

€ 2,00

POTETE LEGGERE I PIATTI DEL GIORNO SULLE NOSTRE LAVAGNE
secondo stagione alcuni prodotti possono essere surgelati

OSTERIA macafame

RISTORANTE

STARTERS

Horse Tartare with light Dressing (Onion, Anchovies, Capers, Chives, Tabasco, Worcester sauce)	€ 11,00
Local Cold cuts and Cheeses with homemade Giardiniera and caramelized Onions	big € 13,00 small € 10,00
Tris of "Veronese" fish Trout "in Saòr" with Polenta, Baccalà (Cod) "mantecato" and smoked Herring with Peppers, Stark apple and Balsamic vinegar	€ 11,00
"Burro" e Acciughe Smoked Burrata, Cantabrico anchovies and confit Tomatoes	€ 11,00
Polenta "Carbonera" creamed with Malga Cheeses	€ 10,00

FIRST COURSES

Pasta e "Fasoi" alla Veneta Pasta and Beans Soup with homemade Lard	€ 10,00
Tortelloni dello Chef we follow the season and our imagination	€ 14,00 / € 12,00
Risotto of the Day (min. 2 persons)	€ 14,00 / € 12,00
Pappardelle with Duck white Ragù	€ 12,00
Bigoli with Cantabrian Anchovies Raisins and Pine Nuts	€ 13,00
Cocoa Maccheroni with Prawns, its Bisque, Confit Tomatoes and Basil	€ 14,00
Tagliatelle with Pepper cream and Malga Cheese	€ 11,00

MAIN COURSES

Beef or Horse Tagliata served with backed Potatoes	€ 15,00
Beef or Horse Tagliata with Amarone della Valpolicella DOCG served with backed Potatoes	€ 16,00
Beef Cheek Braised in Amarone della Valpolicella DOCG with soft Polenta	€ 14,00
Stracotto di "Musso" Donkey stew with soft polenta.	€ 14,00
Veal liver Venetian style with Onions and soft Polenta	€ 14,00
Baccalà alla Vicentina Cod cooked in Milk and served with Polenta	€ 14,00

SIDE DISHES

Mixed Salad	€ 4,00
Cooked Vegetables or backed Potatoes	€ 4,00
Caramelized Peppers cooked with Brown Sugar and Wine Vinegar	€ 4,00
The homemade "Giardiniera" pickled vegetables cooked in white wine and vinegar with Extra Virgin Olive Oil	€ 4,00

HOMEMADE DESSERT

Macafame with Apples, Raisins and Cinnamon	€ 6,00
Sbrisolona di Verona with Corn Flour, Butter and Almonds	€ 6,00
Tiramisù with Savoiardi, Coffee and Mascarpone Cream	€ 6,00
Chocolate Pie with Red Fruit coulis and caramelized Ginger (with rice flour)	€ 6,00
Porcini mushroom Cake	€ 6,00
Assaggi Macafame, Sbrisolona e Dessert of the Day	€ 15,00

Cover charge	€ 2,00
--------------	--------

YOU CAN READ THE DISHES OF THE DAY ON OUR BOARDS

according to the season, some products may be frozen