

## *Chi ben inizia*

Aperitivo da condividere accompagnato da due calici di Brut,  
Alici del Cantabrico, crostoni di pane e riccioli di burro \_\_\_\_\_ € 15

## *Gli Antipasti*

Millefoglie di melanzane , pomodoro, mozzarella, basilico fresco \_\_\_\_\_ € 11

Polenta ai tre sapori della tradizione \_\_\_\_\_ € 11

Tortino di stagione con crema di Monte Veronese \_\_\_\_\_ € 12

Burratina con crostone di pane, spinacino fresco spadellato al pepe rosa \_ € 12

Carpaccio di lingua di manzo con salsa verde e cipolline agrodolce \_\_\_\_\_ € 12

## *In due è meglio*

**Il tagliere del Cavallino da condividere, accompagnato da 4 tigelle.**

Il tagliere di salumi con giardiniera \_\_\_\_\_ € 20

Tagliere di formaggi con mostarde artigianali \_\_\_\_\_ € 20

Tagliere misto salumi formaggi con mostarde e giardiniera artigianali \_\_\_\_ € 20

Porzione aggiuntiva 4 tigelle \_\_\_\_\_ € 3

## *Il Nodo d' Amore*

I tortellini Nodo d' Amore di Valeggio al burro saltato e salvia \_\_\_\_\_ € 13

I tortellini Nodo d' Amore di Valeggio in brodo di manzo \_\_\_\_\_ € 13

Degustazie di tortellini e tortelli della tradizione Valeggiana \_\_\_\_\_ € 18  
(Le varietà saranno proposte secondo la stagione)

## *I Primi Piatti di pasta fresca*

Paccheri alla Norma \_\_\_\_\_ € 13

Bigoli cacio e pepe dello chef \_\_\_\_\_ € 12

Tagliatelle al ragù tradizionale di cortile \_\_\_\_\_ € 12

Tagliatelle di San Rocco all' Anatra, antica ricetta di Valeggio \_\_\_\_\_ € 13

• Per intolleranze/allergie consultare tabella esposta oppure chiedere il menù con indicazioni allergeni.

**Pane e coperto € 2,50**

## ***I Secondi piatti***

|                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| La tagliata di Manzo alla griglia _____                                        | € 18 |
| Costine di maiale al forno con polenta croccante _____                         | € 15 |
| Tartare di manzo accompagnata da cipolla, senape, mostarda, pane Carasau _____ | € 19 |
| Sella di coniglio disossato con insalata di mele e noci _____                  | € 16 |
| Petto di faraona al forno con purè di patate _____                             | € 16 |

## ***I Secondi piatti di pesce***

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Luccio del Garda al vapore, con capperi acciughe e prezzemolo, ricetta tradizionale | € 16 |
| Baccalà alla Vicentina, con polenta gialla, secondo l' antica ricetta               | € 16 |

## ***Contorni***

Misto Verdure cotte di stagione € 7  
(Le varietà saranno proposte secondo la stagione)

## ***Dessert***

Ampia proposta di dolci di nostra produzione € 6,5

## ***I Vini del Cavallino, dai nostri vigneti***

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Il Cavallino frizzante: Brut Rosè (Corvina-Pinot)               | € 20 |
| Brut Bianco (Chardonnay)                                        | € 20 |
| Il tradizionale (Chardonnay Pinot) metodo classico              | € 27 |
| Il Cavallino Rosso IGT: Merlot Cabernet 2021                    | € 19 |
| Merlot Cabernet 2022                                            | € 18 |
| Merlot Riserva 2018                                             | € 20 |
| Il Cavallino Bianco IGT: bianco del veronese (Tokay Chardonnay) | € 18 |
| Al bicchiere                                                    | € 4  |
| Al bicchiere Il Tradizionale                                    | € 6  |

Pane e coperto € 2,50

## *A good start...*

aperitif to share accompanied by two glasses of Brut  
Cantabrian anchovies with croutons and butter \_\_\_\_\_ € 15

## *Starters*

Millefeuille of eggplant, tomato, mozzarella, fresh basil \_\_\_\_\_ € 11

Polenta with three traditional flavors \_\_\_\_\_ € 11

Seasonal pie with Monte Veronese cheese cream \_\_\_\_\_ € 12

Burratina with toasted bread, fresh spinach sautéed with pink pepper \_\_\_\_\_ € 12

Beef tongue carpaccio with green sauce and sweet and sour onions \_\_\_\_\_ € 12

## *Two is better*

The sharing platter/servd with warm bread

Traditional cured meats platter with pickled vegetables \_\_\_\_\_ € 20

Home-made cheese platter with fruit mustard \_\_\_\_\_ € 20

Cured meats and cheese platter with pickled vegetables and fruit mustard \_\_\_\_\_ € 20

Additional portion warm bread \_\_\_\_\_ € 3

## *Il Nodo d' Amore Tortellini Valeggio Tasting*

1 tortellini Nodo d' amore sauted in butter and sage \_\_\_\_\_ € 13

1 tortellini Nodo d' amore in beef broth \_\_\_\_\_ € 13

Tasting experience tortellini and tortelli of Valeggio \_\_\_\_\_ € 18  
(varieties according to the season )

## *Main course – fresh home made pasta*

Paccheri alla Norma ( pasta with eggplant and salted ricotta cheese) \_\_\_\_\_ € 13

Chef's Cacio cheese and pepper bigoli \_\_\_\_\_ € 12

Tagliatelle with white meat souce \_\_\_\_\_ € 12

Tagliatelle with traditional duck souce \_\_\_\_\_ € 13

• For intolerances/allergies, consult the exposed table or ask for the menu with allergen indications.

Cover and bread € 2.5

## ***Second course - meat***

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Grilled beef steak                                  | € 18 |
| Baked pork ribs with crispy polenta                 | € 15 |
| Beef tartare with seasonings                        | € 19 |
| Boneless saddle of rabbit on apple and walnut salad | € 16 |
| Baked guinea fowl breast with mashed potatoes       | € 16 |

## ***Second course - fish***

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Steamed pike with capers, anchovies and parsley, according to tradition | € 16 |
| Traditional cod with yellow polenta according to the ancient recipe     | € 16 |

## ***Side dishes***

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Seasonal cooked mix vegetables | € 7 |
|--------------------------------|-----|

## ***Dessert***

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Wide selection of home made desserts | € 6,5 |
|--------------------------------------|-------|

## ***Il Cavallino Wines, from our vineyards***

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| Il Cavallino Sparkling wines: Brut Rosè (Corvina-Pinot)              | € 20 |
| Brut Bianco (Chardonnay)                                             | € 20 |
| Il tradizionale (Chardonnay classic method)                          | € 27 |
| Il Cavallino Red wines IGT: Merlot Cabernet 2021                     | € 19 |
| Merlot Cabernet 2022                                                 | € 18 |
| Merlot Riserva 2018                                                  | € 20 |
| Il Cavallino White wines IGT: bianco del veronese (Tokay Chardonnay) | € 18 |
| By the glass                                                         | € 4  |
| By the glass (traditional)                                           | € 6  |

cover charge and bread € 2,50