



MARIA VITTORIA, LA REGINA DELLA CARITÀ

"Sii umile e caritatevole. Non tener conto delle umane ricchezze che per un colpo di avversa fortuna si possono perdere da un momento a un altro. Ama la virtù e ama lo studio. Essi sono i più grandi aiuti nella vita. Impara a fare del bene per il bene, mai per la vana gloria".
Carlo Emanuele dal Pozzo alla figlia Maria Vittoria

Erede di un antico casato piemontese, **Maria Vittoria** nacque nel 1847 e visse gran parte della sua vita a Torino. Almeno fino al 1867, quando sposò il terzogenito del Re d'Italia Vittorio Emanuele II, **Amedeo Duca d'Aosta** con cui trascorse anni sereni e divenne madre di tre figli. A differenza di molti matrimoni contratti in quegli anni, il loro fu suggellato dal **vero amore**.

Nel 1870, Maria Vittoria seguì Amedeo in Spagna dove furono incoronati Re e Regina. La neo sovrana suscitò fin da subito simpatia e consensi nel popolo grazie alle sue opere di beneficenza a cui era solita dedicarsi. Ciò che sempre contraddistinse Maria Vittoria fu la sua grande generosità: si impegnò, infatti, per tutta la sua breve vita (fu stroncata a ventinove anni dalla tubercolosi), in innumerevoli opere di assistenza a favore dei poveri e dei diseredati tanto da essere ricordata come "**La Regina della carità**".



Aperitivi

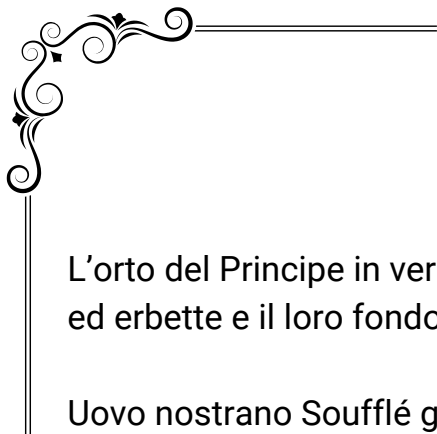
Vini al calice e Birre

Custoza Extra Dry <i>Radetsky</i> , Cantina di Custoza		€ 3,00
Lessini Durello Brut, Fongaro		€ 6,00
Custoza Sup. <i>Ca' del Magro</i> , Monte del Frà		€ 4,00
Soave Superiore <i>Verso</i> , Canoso		€ 4,50
Lugana, Ca' Loyera		€ 4,50

Ciacola - birra chiara, stile Kolsch	0,33	€ 6,00
	0,75	€ 11,00
Paciarina - birra bianca, stile Weizen	0,33	€ 6,00
	0,75	€ 11,00
Medibati - birra rossa, stile Bitter inglesi	0,33	€ 6,00
Baila - birra stile IPA	0,33	€ 6,00

Cocktails

Analcolico del Maria Vittoria		€ 4,50
<i>Succo d'arancia, Bitter Analcolico, Acqua Tonica</i>		
Aperol Spritz		€ 4,50
<i>Prosecco, Aperol, Soda</i>		
Campari Spritz		€ 4,50
<i>Prosecco, Campari, Soda</i>		
Hugo Spritz		€ 4,50
<i>Prosecco, Sciroppo al Sambuco, Soda, Foglie di Menta</i>		
Garibaldi		€ 5,00
<i>Campari, Succo d'Arancia</i>		
Americano		€ 5,00
<i>Martini Rosso/Carpano, Campari, Soda, Angostura</i>		
Americano del Maria Vittoria		€ 6,00
<i>Cocchi/Carpano Antica Formula/Sperone/Carlo Alberto, Campari, Soda, Angostura</i>		
Negroni		€ 6,00
<i>Campari, Martini Rosso, Gin</i>		
Negroni sbagliato		€ 6,00
<i>Campari, Martini Rosso, Prosecco</i>		



Antipasti

- L'orto del Principe in verde, varie cotture e consistenze di broccoli ed erbe e il loro fondo di cottura⁶⁻⁹ € 14,00
- Uovo nostrano Soufflé gratinato al Parmigiano Reggiano di Vacca Rossa DOP, Cardoncelli e Brise stufate e Tartufo Nero Pregiato³⁻⁷ € 16,00
- Coregone confit a 58° alle erbe aromatiche, insalata di Crescioni e Fiori eduli, Acqua di Mandorle Tostate e Semi di Canapa⁴⁻⁸ € 16,00
- Gallina vecia cotta in Consommè al Marsala, Scarola riccia arrostita, Punte di Rapa al vapore e Anice nero di Calabria in purezza⁹⁻¹² € 15,00
- Battuta di Manzo Garronese Veneta, Guancia Croccante, Olivelle taggiasche, Cipolla rossa Caramellata e Capperi disidratati⁶⁻⁷⁻¹⁰ € 16,00

Primi Piatti

- Paccheri al ragù di Anitra Nostrana e Pura di Sedano di Verona¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 17,00
- Gnocchi di patate, crema di verza, broccoletto Verde e di Bruxelles tostati, Polvere di Aglio Fermentato¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸ € 16,00
- Tortelloni fatti in casa ripieni di Lenticchia nera Primitiva Beluga, Tastasal arrostito e sfumato al Recioto, Ricotta Affumicata e Peperone Crusco croccante¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 16,00
- Risotto Carnaroli Meracinqe mantecato alla Barbabietola, crema acida al cerfoglio, Trota Fario Marinata agli Agrumi e il suo Caviale⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 17,00
- Fusilloni Monograno Felicetti, Pioppini, Finferle e Cardoncelli in doppia cottura, Crema di Caprino dei Monti Lessini e Tartufo nero Pregiato¹⁻⁶⁻⁷⁻¹² € 18,00

- 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei
3.Uova e prodotti a base di uova 4.Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.Soja e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) 8.Frutta a guscio e prodotti derivati
9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti
13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi





Secondi Piatti

Costolette di Agnello con salsa Bruna all'Amarone,
Topinambur e Carciofi ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 30,00

Tagliata di Scamone Garronese Veneta, Tortino di Patate e
Spinaci saltati ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹² € 26,00

Trancio di Salmerino Alpino alla Plancia, Carotine cotte nel
burro al finocchietto, Spuma di Ortica invernale
e terra di Pane al Nero di Seppia della Laguna ¹⁻⁴⁻⁷ € 27,00

Piccione Nostrano Cordioli, Coscia Croccante e Petto cotto
al Punto, Patè di Quinto Quarto, Soffice di Patate al Tartufo
Nero Pregiato ed Erbette all'Olio ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ € 32,00

La nostra Versione di Parmigiana di Melanzane ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ € 24,00

Dolci e Formaggi

Selezione di Formaggi Veneti con Confetture e Miele
dell'Azienda ⁷ € 12,00

Pera Angys cotta nel Valpolicella Classico, Zabaione al
Cardamomo, Caramello salato Montato e Sablè al
Burro ¹⁻³⁻⁷⁻¹² € 8,00

Crema Cotta alla Vaniglia di Haiti, Clementine candite in
Pasta, Mandorle e Fiori di Melo ³⁻⁷⁻⁸ € 7,00

Il Tiramisù al Mascarpone di Maria Vittoria ¹⁻³⁻⁷ € 9,00

Torta al Cioccolato Fondente 70% e Rhum, Crema Pasticcere
al Caramelia, Gelato alle Nocciole delle Langhe
e Nocciole tostate ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹² € 10,00

- 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei
3.Uova e prodotti a base di uova 4.Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.Soja e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) 8.Frutta a guscio e prodotti derivati
9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti
13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi





Menù Degustazione Orto

L'orto del Principe in verde, varie cotture e consistenze di broccoli ed erbe
e il loro fondo di cottura⁶⁻⁹

Gnocchi di patate, crema di verza, broccoletto Verde e di Bruxelles tostati,
Polvere di Aglio Fermentato¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸

La nostra Versione di Parmigiana di Melanzane¹⁻³⁻⁶⁻⁷

Pera Angys cotta nel Valpolicella Classico, Zabaione al Cardamomo,
Caramello salato Montato e Sablè al Burro¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Acqua e caffè

€ 56,00 a persona (minimo due persone)

...abbinamento dalla Cantina...

Extra dry, Menegotti

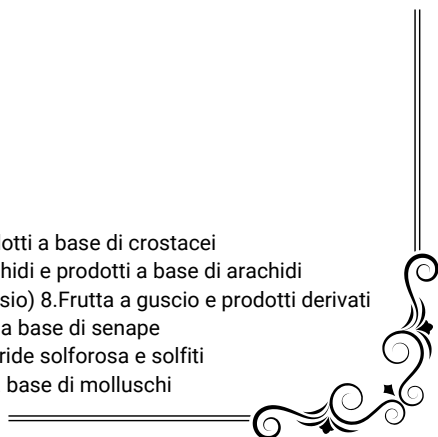
Custoza Sup. Ca' del Magro, Monte del Frà

Valpolicella Superiore *I Figari*, Antolini

Recioto di Soave *Passo*, Canoso

€ 15,00 a persona

- 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei
3.Uova e prodotti a base di uova 4.Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.Soja e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) 8.Frutta a guscio e prodotti derivati
9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti
13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi





Menù Degustazione Custoza

Battuta di Manzo Garronese Veneta, Guancia Croccante, Olivelle taggiasche, Cipolla rossa Caramellata e Capperi disidratati ⁶⁻⁷⁻¹⁰

Paccheri al ragù di Anitra Nostrana e Purea di Sedano di Verona ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Tagliata di Scamone Garronese Veneta, Tortino di Patate e Spinaci saltati ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²

Il Tiramisù al Mascarpone di Maria Vittoria ¹⁻³⁻⁷

Acqua e caffè

€ 62,00 a persona (minimo due persone)

...abbinamento dalla Cantina...

Extra dry, Menegotti

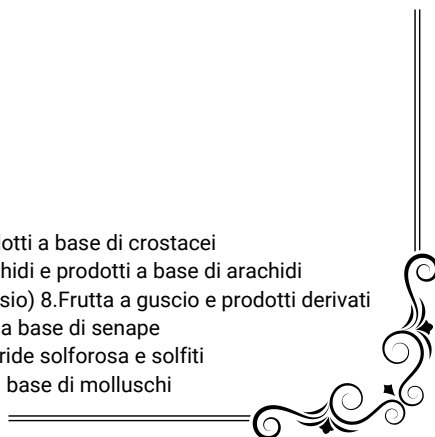
Fert, Principe Amedeo

Valpolicella Superiore, Marion

Recioto della Valpolicella, Antolini

€ 16,00 a persona

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) 8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi





Menù Degustazione Lago

Coregone confit a 58° alle erbe aromatiche, insalata di Crescioni e Fiori eduli,
Acqua di Mandorle Tostate e Semi di Canapa⁴⁻⁸

Risotto Carnaroli Meracinque mantecato alla Barbabietola, crema acida al
cerfoglio, Trota Fario Marinata agli Agrumi e il suo Caviale⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Trancio di Salmerino Alpino alla Plancia, Carotine cotte nel burro al
finocchietto, Spuma di Ortica invernale
e terra di Pane al Nero di Seppia della Laguna¹⁻⁴⁻⁷

Crema Cotta alla Vaniglia di Haiti, Clementine candite in Pasta,
Mandorle e Fiori di Melo³⁻⁷⁻⁸

Acqua e caffè

€ 62,00 a persona (minimo due persone)

...abbinamento dalla Cantina...

Extra dry, Menegotti

Lugana Santa Cristina, Zenato

A.A. Valle Isarco Sylvaner, Taschlerhof

Recioto di Soave Passo, Canoso

€ 17,00 a persona

- 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei
3.Uova e prodotti a base di uova 4.Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.Soja e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) 8.Frutta a guscio e prodotti derivati
9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti
13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



Menù Degustazione Tartufo

Uovo nostrano Soufflé gratinato al Parmigiano Reggiano di Vacca Rossa DOP, Cardoncelli e Brise stufate e Tartufo Nero Pregiato³⁻⁷

Fusilloni Monograno Felicetti, Pioppini, Finferle e Cardoncelli in doppia cottura, Crema di Caprino dei Monti Lessini e Tartufo nero Pregiato¹⁻⁶⁻⁷⁻¹²

Piccione Nostrano Cordioli, Coscia Croccante e Petto cotto al Punto, Patè di Quinto Quarto, Soffice di Patate al Tartufo Nero Pregiato ed Erbetto all'Olio¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰

Torta al Cioccolato Fondente 70% e Rhum, Crema Pasticcere al Caramelia, Gelato alle Nocciole delle Langhe, Nocciole tostate e Tartufo nero Pregiato¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Acqua e caffè

€ 72,00 a persona (minimo due persone)

...abbinamento dalla Cantina...

Trento D.o.c. Maximum, Ferrari

Soave Superiore Verso, Canoso

Valpolicella Ripasso, Zenato

Recioto di Soave Passo, Canoso

€ 19,00 a persona

- 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei
3.Uova e prodotti a base di uova 4.Pesce e prodotti a base di pesce 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.Soja e prodotti a base di soia 7.Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) 8.Frutta a guscio e prodotti derivati
9.Sedano e prodotti a base di sedano 10.Senape e prodotti a base di senape
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti
13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi



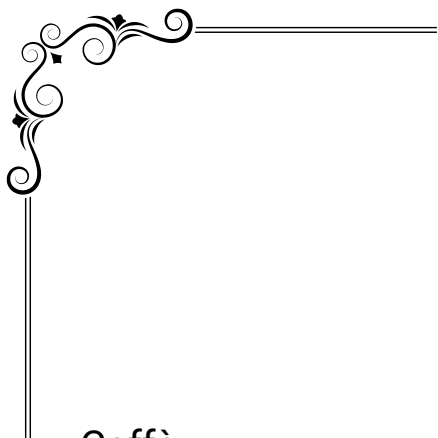
Digestivi

Brancamenta Fernet	€ 4,00
Amaro Montenegro	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,50
Averna	€ 4,00
Jefferson	€ 5,50
Vaca Mora Poli	€ 4,50
Quintessenza Amaro Nonino	€ 4,50
Amaro Roger	€ 4,50
San Simone	€ 4,50
Amaro Tosolini	€ 4,50
Elisir Novasalus	€ 4,50
Amaretto Adriatico	€ 4,50
Amaro Rupes	€ 4,50
Amaro Borbone	€ 5,00
Rhum Dolomites Quality	€ 7,00
Rhum Dolomites Fine Old Zu Plum	€ 8,00
Grappa Sarpa Poli	€ 4,50
Grappa Friulana agricola Bepi Tosolini	€ 4,00
Grappa Prosecco Grandi Cuvée Castagner	€ 5,00
Grappa 903 Tipica Maschio	€ 4,50
Grappa Stravecchia 18 lune Marzadro	€ 4,50
Grappa Stravecchia Polini	€ 4,00
Grappa Amarone Cleopatra Poli	€ 5,00
Grappa Lugana barricata Franciacorta	€ 4,50
Grappa barricata 24 carati Poli	€ 5,00
Grappa Nebbiolo barricata Bocchino	€ 4,00
Grappa Trentina barricata Marzadro	€ 4,50
Grappa Friulana barricata Buiese	€ 4,50
Grappa barricata 903 Maschio	€ 4,50
Grappa Amarone barricata Off Bonollo	€ 5,00
Grappa Amarone Giare riserva Marzadro	€ 5,00
Grappa Amarone riserva Di castello	€ 5,00
Grappa Amarone barricata Giori	€ 5,00
Grappa riserva Nonino	€ 4,50



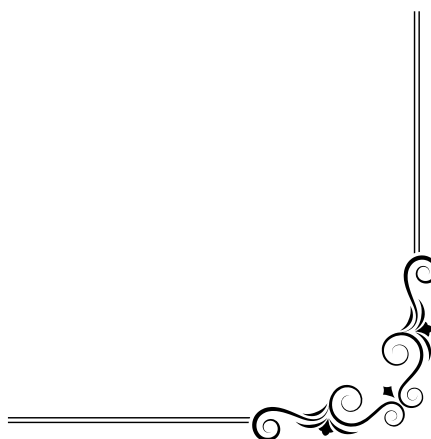
Cocktail

Piu Cinque &...	€ 8,00
Dieci botaniche tra le quali risaltano salvia e bergamotto.	
Hanged man &...	€ 9,00
Puro grano e ginepro, ricco di aromi con note balsamiche del ginepro, spezie del coriandolo, cardamomo, anice e timo; accenni agrumati	
Malfy Gin Rosa &...	€ 8,00
Sapore fresco e intenso dato dalle scorze di pompelmi rosa e limoni siciliani	
Gin del Professore &...	€ 9,00
Ginepro, arancio, angelica, rosa e camomilla; note floreali	
Amaravigghia &...	€ 8,00
Botaniche con note minerali date dai terreni vulcanici dell'Etna, contrasto dolce-amaro dato dalla ginestra.	
Pummelo &...	€ 9,00
Sentori di basilico, rosmarino e timo; il dolce è dato dal pompelmo rosa e pomelo	
Marconi 46 Poli &...	€ 9,00
Infusione con ginepro, uva moscato, cardamomo, menta, circolo, pino mugo e coriandolo	
Marcati Arancia Rossa &...	€ 7,00
Noti dolci ed agrumate date dall'infuso di Arancia Rossa di Sicilia	
Marcati Limoni di Siracusa &...	€ 7,00
Noti dolci ed agrumate date dall'infuso di Limoni di Sicilia	
...Schweppes tonica	
...Acqua brillante tonica	
...Tassoni tonica	
...San Pellegrino tonica	
...Gasco Indian tonic	
...Lemonade Gasco	
...Lemonsoda	
Americano	€ 5,00
Martini Rosso/Carpano, Campari, Soda, Angostura	
Americano Maria Vittoria	€ 6,00
Cocchi/Carpano Antica Formula/Sperone/Carlo Alberto, Campari, Soda, Angostura	
Americano Gold	€ 6,00
Bitter bianco, vermouth, polvere di curcuma, soda	
Negroni	€ 6,00
Campari, Martini Rosso, Gin	
Negroni sbagliato	€ 6,00
Campari, Martini Rosso, Prosecco	
Blue Lagoon	€ 6,00
Gin, vodka, blue curaçao, spremuta di lime, zucchero di canna	
Moscow mule	€ 6,00
Vodka, zenzero, spremuta di lime, zucchero di canna	
Bitter orange sour	€ 6,00
Bitter all'arancio, spremuta di limone, zucchero di canna	
Gin Fizz	€ 6,00
Gin, spremuta di limone, zucchero di canna, curcuma	
Cosmopolitan	€ 6,00
Succo di cranberry, vodka, spremuta di lime, triple sec, zucchero di canna	



Infine...

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,70
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,70
Acqua 0,75l	€ 2,00
Coperto	€ 2,00





Avviso ai clienti con intolleranze o allergie alimentari

In ottemperanza alla Direttiva Allergeni – 2003/89/CE e nell’ottica di tutelare e salvaguardare la salute dei nostri clienti e fornire un miglior servizio, comunichiamo quanto segue:

I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere, alimenti (o tracce di essi) che rientrano nella lista delle sostanze considerate “allergeni”, ovvero:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi