



Che bel Bagolo!!!

Un modo di dire veronese che riporta ai “chiacchericci” di paese, alla vivacità dei rioni cittadini, in quei tempi andati in cui si poteva ancora “perdere” un po’ di tempo (imbagolarsi) in simpatiche situazioni tra il serio ed il faceto, in cui tutto, spesso, finiva attorno ad un tavolo di osteria....

La Famiglia Palazzi è lieta di accoglierti in questa antica dimora del 1300 trasformata in Ristorantino, dove potrai gustare piatti del territorio e non solo, a volte rivisitati mai stravolti, poichè a noi piace la cucina semplice, di qualità, dai sapori genuini.

Buona continuazione...



Resta aggiornato sulle nostre novità, seguici con:



Chiedi la Password

Menu Degustazione a..... Sorpresa!!!

*Abbiamo pensato di stuzzicarti proponendo qualcosa di insolito:
scegli il menu da 3 o 4 portate,
al resto penseranno i nostri Cuochi facendoti assaggiare diversi
sapori dal nostro menu, minimo per 2 persone*

*3 portate composte da: antipasto, secondo piatto e
dolce € 39.00*

*3 portate composte da: primo piatto, secondo piatto e
dolce € 41.00*

*4 portate composte da: antipasto, primo piatto, secondo
piatto e dolce € 49.00*

Vini a sorpresa? *2 bicchieri in abbinamento al menu al costo
di 7 euro a persona*



*Sei allergico o intollerante riguardo alcuni alimenti? Informaci,
i nostri Chef sono pronti ad aiutarti.*

Gli stuzzica appetito

*l'Antipasto di pesce del giorno
(subisce variazioni in base agli arrivi)*

€ 15.00

*Le Acciughe del Mar Cantabrico con il pane tostato ed il burro
di malga*

€ 12.00

la Sopressa Veneta D.O.P. con la polenta abbrustolita

€ 10.00

*il Prosciutto di Montagnana D.O.P. accompagnato dalla
giardiniera di nostra produzione*

€ 14.00

*Jamon iberico accompagnato dalla giardiniera di nostra
produzione*

€ 19.00

Cosa bolle in pentola

la Pasta con il Pomodoro fresco oppure con il ragù di “Casa”

€ 10.00

i Tortelloni con ripieno dello Chef

€ 12.50

gli Gnocchi di patate con funghi porcini e capesante atlantiche

€ 12.50

*il Chitarrino aglio, olio e peperoncino Habanero fresco su crema
di cozze*

€ 12.50

*i Tagliolini di Campofilone con burro demi-sel di Normandia e
tartufo nero di Norcia*

€ 15.00

*(lo Chef suggerisce: per un gusto da vero Gourmet provali aggiungendo il
foie gras d’oca + € 2.00)*

Dalla padella dello Chef

la Composizione di carpacci affumicati di pesce, marinati con ristretto di aceto balsamico di Modena D.O.P. e olio agli agrumi di Sicilia
€ 20.00

il Pesce del giorno
– *con olive Taggiasche e pomodorini*
– *con zenzero fresco, capperi e lime*
€ 16.00 / 18.00

la Tartare di Fassona piemontese (160 gr.) condita con cipolla bionda, capperi di Pantelleria, senape di Dijon, Worcestershire sauce e cristalli di sale Maldon. (con o senza tuorlo d'uovo)
€ 20.00

gli Hamburger di cicerchia Vegetariani con salsa guacamole
€ 12.00

il Grigliere consiglia

le Costolette di agnello alla scottadito

€ 20.00

*la Tagliata di manzo della Lessinia al naturale oppure con
cioccolato Valrhona speziato grattugiato*

€ 16.00

il Filetto di “Sorana nostrana” alla griglia oppure al pepe verde

€ 20.00

la Costata di “Sorana nostrana” allevata al pascolo

€ 4.5 / l'etto

i Contorni del giorno

€ 4.00

*Cosa c'è oggi “fuori menu” ? Ogni giorno la fantasia dei Cuochi
porta a qualcosa di nuovo...*

**alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine ma utilizzati solo in
caso di reale necessità*

COPERTO € 2.00

Desserts di nostra produzione

la “Dolce Sorpresa dello Chef”

€ 8.00

*i piccoli Babà inzuppati nel limoncello di nostra produzione con
gelato al mandarino*

€ 5.50

il Tortino al cacao caldo con coulis di frutti rossi

€ 6.00

la Crema Catalana

€ 5.50

il Salame di cioccolato

€ 5.00

*il Semifreddo al gianduia con nocciole Piemonte I.G.P. e cascata
di cioccolato Valrhona*

€ 6.00

*i Cantucci accompagnati da un calice di Recioto della
Valpolicella, o vino passito*

€ 6.00

*i Gelati ed i Sorbetti al cucchiaino di nostra produzione
(solo con prodotti freschi)*

€ 4.00 – 4.50