

Gli Antipasti

Gran piatto di Carne Salada Val di Non _____	€ 15
Burratina affumicata in crosta di pane abbrustolito e spinacino fresco spadellato al pepe rosa _____	€ 13
Quenelle di Baccalà Mantecato alla veneziana, croccante di polenta al nero di seppia _____	€ 14
Blu 61, erborinato affinato al Passito di Raboso, pomodorini confit, salsa di fragole, pane carasau _____	€ 13
Gratin di millefoglie di melanzane, pomodoro in salsa , fiordilatte , basilico fresco _____	€ 13

In due e' meglio

Il tagliere del Cavallino da condividere

Gran tagliere di salumi artigianali _____ (prosciutto cotto al naturale, Bresaola affumicata, mortandela di Coredò, Lardo salato)	€ 24
Lamponi e Speck di coscia di maiale trentino della Val di Non _____	€ 22
Gran tagliere di formaggi artigianali con mostarda e miele di acacia _____ (Ubriaco di Prosecco , Speziato, Vento d'Estato, Dolomitico affinato alla Birra)	€ 24

Il Nodo d' Amore

I tortellini Nodo d' Amore di Valeggio al burro saltato e salvia _____	€ 14
I tortellini Nodo d' Amore di Valeggio in brodo di manzo _____	€ 14
Percorso del gusto, tortellini e tortelli della tradizione Valeggiana _____ (Le varietà saranno proposte secondo la stagione)	€ 20

I Primi Piatti

Paccheri di Pasta Fracasso con pomodorini, gamberi e stracciatella in coppa _____	€ 16
I maccheroncini di pasta all'uovo, mantecati al ragù bianco di cortile _____	€ 13
Bigoli freschi Cacio e Pepe _____	€ 14
Tagliatelle di San Rocco all'anatra come da antica tradizione di Valeggio _____	€ 14
Caserecce Integrali di Pasta Fracasso con caponata di verdure al gusto dello chef _____	€ 13

I Secondi piatti

La tagliata di Angus alla griglia (180 gr.)	€ 19
Filetto di manzo Scottona alla griglia (200 gr)	€ 25
Costata di manzo Scottona alla griglia (500gr)	€ 22
Tartare di manzo accompagnata da cipolla rossa , senape dijonnaise, mostarda, pane carasau	€ 20
Caciotta della Lessinia alla piastra con radicchio brasato	€ 14
Costolette di agnello alla griglia	€ 21

I Secondi piatti di pesce

Luccio cotto a vapore, crema di caprino ed erba cipollina, salsa di agrumi e zenzero	€ 17
Baccalà alla Vicentina, secondo l' antica ricetta ella Confraternita, con polenta gialla	€ 17
Filetto di branzino (300 gr) olive taggiasche pomodorini confit e capperi di Pantelleria	€ 23

Contorni

Verdure cotte di stagione	€ 7,0
Verdure alla griglia	€ 7,0
Insalata mista fresca	€ 7,0
Patate gratinate al forno	€ 7,0

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 metodo classico)	€ 29
Il Cavallino Rosso IGT: Merlot Cabernet 2021	€ 19
Merlot Cabernet 2022	€ 19
Merlot Riserva 2018	€ 22
Il Cavallino Bianco IGT: bianco del veronese (Tokay Chardonnay)	€ 19
Al bicchiere	€ 4
Al bicchiere Il Tradizionale	€ 6

Pane e coperto € 2,50