



Menù

La nostra storia in un boccone





"Ghèra 'na òlta...", perché tutte le storie che si rispettino iniziano così. Nella nostra contrada durante il lungo inverno, quando i lavori all'aperto si fermavano in attesa della primavera, le sere dei filò vedevano riunirsi le famiglie al caldo della stalla e i bambini ascoltavano le voci narranti dei "vèci"

Tra tutte però c'era una sera speciale, non aveva una ricorrenza fissa come Santa Lucia, ma ne conservava la stessa magia: la sera della Marmacola.

Era la sera della prima tormenta di neve, nella quale i bambini venivano mandati a cercare la Marmacola, un piccolo animaletto che avrebbe dovuto venire a ripararsi proprio sotto il grande acero che domina il promontorio dietro la contrada.

Veniva raccomandato loro di pazientare, perché non era facile poterla vedere. Quel tempo sarebbe occorso agli adulti per preparare loro una sorpresa.

Al ritorno i bambini raccontavano che non erano riusciti a vedere la Marmacola, ma la tristezza svaniva all'istante alla vista di quel che trovavano;

un grande tavolo imbandito di cose semplici frutto di una cucina povera, ma genuina come i ricordi di quei bambini.

E quella sera diventava festa, convivialità, gioia e unione.

La nostra attività prende il nome dal ricordo di quella che, partendo come un gioco, sarebbe diventata una bellissima festa di contrada.

Gli ingredienti oggi non sono più poveri come allora, ma vorremo che la gioia, la condivisione ed il ricordo avessero lo stesso sapore e la stessa genuinità di quel tempo.

Benvenuti alla Marmacola.



Lista allergeni



CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei



UOVA e prodotti a base di uova



PESCE e prodotti a base di pesce



ARACHIDI e prodotti a base di arachidi



SOIA e prodotti a base di soia



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti



SEDANO e prodotti a base di sedano



SENAPE e prodotti a base di senape



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



LUPINI e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi







COMPOSIZIONE DEI NOSTRI PIATTI



Per conservare al meglio la qualità dei nostri prodotti, o per specifiche lavorazioni alcuni alimenti sono sottoposti al processo di abbattimento termico di temperatura



Taglieri

	Tagliere dei salumi Con la nostra agrodolce di verdure	12 €
	Tagliere di formaggi Con mostarda e marmellata	12 €
	Tagliere dei Cacioni piccolo Tagliere misto di salumi e formaggi con agrodolce di verdure consigliato per due persone	15 €
	Tagliere dei Cacioni grande Tagliere misto di salumi e formaggi con agrodolce di verdure consigliato per quattro persone	20 €
	Focaccia rustica servita calda Con fonduta di erborinato	5 €
	Pagnottina al lievito madre servita calda Con gelato al burro salato	6 €

Hai intolleranze o allergie?
Chiedi al nostro personale, ti saprà consigliare il piatto
più indicato per le tue esigenze



Antipasti



Pulled pork su crostone di pane
Con coleslaw viola e semi di papavero

8 €



Quiche agli asparagi
Con fonduta al Monte Veronese DOP

9 €



Hummus di ceci
Con mollica dorata e radicchio di campo in saor

8 €



Battuta di scottona al coltello (110g)
Con piselli freschi, maionese al limone e mandorle tostate

10 €



Battuta di scottona al coltello XL (180g)
Con piselli freschi, maionese al limone e mandorle tostate

17 €

Primi



Maccheroncini di pasta fresca

Mantecati allo zafferano di montagna e ragout di cortile

11 €



Tortelloni caserecci al Monte Veronese DOP

Con topinambur e burro nocciola

10 €



Tris di canederli con burro alle erbe

Alla carne, formaggio e ortica

10 €



Gnocchetti di patate alla gricia

Con crudaiola di asparago bio

10 €

Primo piatto del giorno

Secondo disponibilità di giornata

10-11 €



Secondi



Coscetta d'anatra confit

Il suo fondo al miele, purè di patate e carota brasata

17 €



Rollè di pollo pancettato

Con farcia agli asparagi e tortino di patate

15 €



Filetto di maiale alle arachidi

Con agretti saltati (leggermente piccanti)

15 €



Pancia di maiale in dolce cottura

Con purè di patate al tartufo

15 €

Tagliata di scottona veronese (220g circa)

Con cipolla rossa caramellata e rucola fresca

17 €

Costata alla griglia

Di scottona veronese

Di Garronese Veneta

4,5€/hg


5,0€/hg

Aggiunta di tartufo nero della Lessinia

2 €









Contorni

	Selezione di verdure cotte di stagione	4,5 €
	Patate arrosto	4 €
	Verdure fresche di stagione	4 €
	Giardiniera agrodolce della casa	4,5 €
	Contorno del contadino Verdure cotte e patate da condividere	8 €

La composizione dei contorni varia in base alla disponibilità giornaliera



Dolci

- | | | |
|---|---|-----|
|  | Namelaka al cioccolato fondente
Con crumble all'amaretto e salsa al ginseng | 9 € |
|  | Tiramisù
Classico al caffè | 5 € |
|  | Meringa, crema allo yogurt
E fragole fresche | 5 € |
|  | Tortino camilla
Con salsa all'arancia candita e gelato al cioccolato | 5 € |
|  | Sbrisolona
Con gel di grappa | 5 € |
|  | Gelato al fiordilatte
Con crumble all'amaretto e salsa al vin brulé | 5 € |

Bevande

Acqua microfiltrata 0,75 L	2,5 €
Vino della casa 0,25L	3,5 €
Vino della casa 0,5L	6 €
Vino della casa 1 L	11 €
Aperitivi analcolici in bottiglietta	2,3 €
Bibite cocacola, aranciata, chinotto, limonata, the alla pesca o limone	3 €
Kombucha	4,5 €
Spritz Aperol o Campari	3 €
Amari	2-5 €
Liquore della casa	2 €
Grappe	3-8€
Cocktail	6-9 €
Birra alla spina piccola	3 €
Birra alla spina media	5 €

Caffetteria

Caffè	1,2 €
Caffè decaffeinato	1,3 €
Caffè corretto	1,5 €
Orzo o Ginseng	1,5 €
Cappuccino	1,5 €

Coperto, pane e servizio 2,5€



Il menù spiedo

Su prenotazione, per minimo 12 persone

Antipasto della casa
Spiedo di carne
Polenta e contorni

“Qualità e pazienza”

Per il nostro spiedo utilizziamo carne allevata
da noi e da aziende agricole vicine

Viene profumata con erbe fresche del nostro orto e
poi cucinata lentamente con burro prodotto con
il nostro latte per esaltarne tutti i sapori
e rendere unico il suo gusto

25€ a persona

Quanto non indicato nel “Menù spiedo” è da considerarsi come extra



