



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 € |

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 di cappuccio e carote 8 €

-   Crocchette di riso al ragout di pecora Brogna
E mostarda leggera di cachi 9 €
 
-   Hummus di ceci
Crema di fichi, spinacino, sesamo nero e mollica dorata 8 €
-   Battuta di Garronese Veneta al coltello (100g)
Crema di mozzarella della Lessinia, acqua di pomodoro
e pan-pizza 10 €
-   Battuta di Garronese Veneta al coltello XL
(180g) 17 €
Crema di mozzarella della Lessinia, acqua di pomodoro
e pan-pizza

Primi



Maccheroncini di pasta fresca

Mantecati alla francese (fonduta alle erbe)
e ragout di cortile

10 €



Tortelloni caserecci al Monte Veronese DOP

Crema di melanzane, polvere di pomodoro e
ricotta affumicata

10 €



Tris di canederli con burro alle erbe

Alla carne, formaggio e ortica

10 €



Gnocchetti di patate fatti a mano

Crema di pomodorini confit, stracciatella della
Lessinia e basilico

11 €

Primo piatto del giorno

Varia in base alla disponibilità di giornata

10-11 €



Secondi



Coscetta d'anatra confit

Purè di patate, carota brasata e polline

18 €



Suprema di pollo

Mandorle, finocchio e arancia

15 €



Filetto di maiale al pepe verde

Con patata pavé

16 €



Pancia di maiale in dolce cottura

E purè di patate al tartufo

16 €



Roastbeef di scottona

Insalatina di cappuccio, mollica dorata e maionese
all'erba cipollina

15 €

Tagliata di scottona veronese (220g circa)

Cipolla rossa caramellata e rucola fresca

17 €

Costata alla griglia

Di scottona veronese


Di Garronese Veneta

4,5€/hg

5,0€/hg









Contorni

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

La composizione dei contorni varia in base alla disponibilità giornaliera



Dolci

- | | | |
|---|--|-----|
|  | Panna cotta al fieno
Con salsa ai fiori di tarassaco e crumble al cioccolato | 5 € |
|  | Tiramisù
Classico al caffè | 5 € |
|  | Mousse allo yogurt
Meringhe e ciliegie | 5 € |
|  | Tortino mandorle e mirtilli
Con salsa all'albicocca e gelato al cioccolato | 5 € |
|  | Sbrisolona
Con gel di grappa | 5 € |
|  | Gelato al fiordilatte
Con pesca e crumble all'amaretto | 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	2-9 €
Liquore della casa	2 €
Grappe	3-9€
Cocktail	6-12 €
Birra alla spina piccola	3 €
Birra alla spina media	5 €

Caffetteria "Gli Ormesini"

Caffè	1,3 €
Caffè decaffeinato	1,4 €
Caffè corretto	1,6 €
Orzo o Ginseng	1,5 €
Cappuccino	1,6 €

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

