

APERITIVI

Aperitivo al Melone	4,00 €
Aperitivo Rosso al Very Cora.....	4,00 €
Hugo estratto ai fiori di Sambuco, Prosecco, Soda.....	4,00 €
Americano Martini Rosso, Campari bitter, Soda, Angostura	6,00 €
Negroni Bombay Gin, Campari bitter, Martini Rosso, Angostura	7,00 €
Bombay Gin and Tonic.....	7,00 €
Spritz Aperol, Campari, Select	3,50 €
Martini Bianco, Martini Rosso	4,00 €
Analcolico Gingerino, Crodino	3,50 €
Coperto	2,50 €

ANTIPASTI

Involtini Prugne e Pancetta.....	4,00 €
Sedano al Gorgonzola.....	5,00 €
Pinzimonio di Verdure con vinaigrette alla senape	5,00 €
Burrata con pomodorini e patè di olive nere	6,00 €
Cocktail di Gamberi con radicchio rosso e salsa rosa	9,00 €
Antipasto caldo di Mare	14,00 €
Impepata di Cozze al pomodoro con bruschetta all'aglio	9,00 €
Prosciutto Crudo con Burrata	12,00 €
Carpaccio di Filetto con rucola, pomodorini e carciofi.....	15,00 €
Olive alla Cayenna olive verdi piccanti	4,00 €
Tris Reale tartare di manzo, sedano al gorgonzola, burrata.....	16,00 €

BRUSCHETTE

2 fette di pane, cotto in forno a legna

Bruschetta della Casa con salsa Tonnata e salsa alle Olive nere	3,50 €
Bruschetta Pomodorini al Basilico	3,50 €
Bruschetta salsa Tonnata e Pomodorini.....	4,00 €
Crostone ai Porcini	4,00 €
Crosticello con Mozzarella, Acciughe, Capperi e Origano	4,00 €
Bruschetta con Burrata e Speck croccante	7,00 €

INSALATE

Ricaricati con Vitamine, Fibre e Minerali

Insalata dell'Ortolano.....	9,00 €
Misticanza di insalate , Carote, Peperoni, Finocchio, Cetrioli, Pomodorini	
Insalata Brasiliana	10,00 €
Insalata verde, Peperoni, Rucola, Carote, Mais, Emmenthal, Mela, Kiwi, Salsa rosa	
Insalata Caprese	9,00 €
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Olive nere, Origano	
Insalata del Sior	12,00 €
Burrata, Sfilacci di cavallo, Carote, Rucola	
Insalata Contadina	13,00 €
Insalata verde, Carciofini, Pomodorini, Gamberetti, Tonno, Scaglie di grana	
Insalata OrtoMare.....	13,00 €
Insalata, Patate prezzemolate, Carciofini, Gamberetti, Bruschetta tonnata, Aglio	
Insalata OrtoFrutta.....	11,00 €
Insalata verde, Carote, Mela, Ananas, Bruschetta al pomodoro, Brie e Pera	
Insalata Nobile	13,00 €
Rucola, Sedano, Carote, Mais, Pomodorini, Prosc.cruo, Patatine fritte, Scaglie di grana	
Carpaccio di Formaggio e Noci.....	12,00 €
Misticanza, Noci, Asiago, Emmenthal e Caciocavallo affumicato	
Insalata Portofino.....	12,00 €
Rucola, Sedano, Gamberetti, Scaglie di Grana, Kiwi, Salsa Rosa, Curry	

PRIMI PIATTI

Gnocchi al Ragù	9,00 €
Gnocchi del Sud Tirolo speck, pancetta, ricotta affumicata, salvia.....	9,00 €
Gnocchi con fonduta al gorgonzola e noci.....	9,00 €
Bigoli all'Anatra.....	9,00 €
Tirache del Paron Pappardelle al ragù e salsa ai porcini	9,00 €
Pappardelle di Borgoricco ragù di verdure al pomodoro	9,00 €
Gramigna alla Salsiccia con crema al pepe verde.....	9,00 €
Timballo Vegetariano crepes graten con ortaggi verdi, besciamel.....	9,00 €
Scartosso del Tamiso crepes graten con ricotta, spinaci e pomodoro	9,00 €
Spaghetti allo Scoglio.....	14,00 €
Spaghetti al Tamiso ragù del norcino con besciamel.....	9,00 €
Pennette Infumegae con crema di formaggi affumicati.....	9,00 €
Riso Nero con pollo al curry.....	13,00 €
Riso Nero con gamberi al sugo di Borgoricco.....	13,00 €

RISOTTERIA

Riso Vialone nano Veronese, minimo 2 porzioni

Risotto al Barolo	13,00 €
Risotto al Fumo	13,00 €
Risotto all'Orto Antico	13,00 €
Risotto alla Sbirraglia con ragu e fegatini finissimi	13,00 €
Risotto ai Porcini	13,00 €
Risotto Gamberi e Zucchine.....	15,00 €
Risotto agli Scampi e Traminer	15,00 €
Risotto alle Capesante	17,00 €
Risotto alle Fragole	13,00 €
Risotto agli Asparagi da aprile a giugno	13,00 €
Risotto alle Ortiche da aprile ad ottobre	13,00 €
Risotto alla Zucca autunno-inverno	13,00 €
Risotto al Radicchio di Treviso da novembre a marzo.....	13,00 €

SECONDI

Formaggio in Tecia con polenta alla griglia.....	10,00 €
Tartara di Manzo ricetta classica	18,00 €
Cotoletta alla Milanese bistecca di manzo battuta	14,00 €
Pollo alla Woronoff straccetti alla senape, salvia e pancetta	14,00 €
Calamaretti alla piastra.....	15,00 €
Capasante al Cognac 4 pz	16,00 €
Gran Fritto di Mare Scampi, Gamberi, Calamaretti e verdure.....	20,00 €
Grigliata di frutta e verdure con Robiola Speziata.....	12,00 €

Filetto Di Manzo

Filetto alla Brace al rosmarino	20,00 €
Filetto ai Porcini	22,00 €
Filetto alla Senape.....	20,00 €
Filetto al Brandy.....	22,00 €
Filetto alla Tartara con taggiasche e pomodorini al basilico.....	22,00 €
al carrello.....	25,00 €
Foundue alla Bourguignonne (min 2 porz).....a porz	24,00 €

Tonno Pinna Gialla

Carpaccio di Tonno su misticanza con vinaigrette al limone	16,00 €
Tagliata di Tonno al Sesamo	18,00 €
Tartare di Tonno profumata allo zenzero	18,00 €

ANGOLO BARBECUE

Bistecca di Puledro	13,00 €
Tagliata di Manzo al rosmarino.....	18,00 €
Tagliata di Manzo con rucola e aceto balsamico.....	18,00 €
Entrecote bisteccona di roastbeef con intarsio al grana.....	24,00 €
Filetto di Manzo al rosmarino.....	20,00 €
Tagliata di Pollo ai 5 pepi	12,00 €
Grigliata Mista (costicine, salsicce, pancetta vit., puledro, polenta)	18,00 €
porzione per 2.....	30,00 €
Costicine di maiale con polenta	12,00 €
Salsicce con polenta	10,00 €
Agnello alla Scottadito.....	15,00 €
Costata di Manzo	Hg/€ 4,00 S.Q.
Bistecca alla Fiorentina	Hg/€ 5,00 S.Q.

CONTORNI

Verdure Grigliate.....	4,00 €
Frutta Grigliata	5,00 €
Fagioli in tecia.....	4,00 €
Delizie di Verdure al Forno	4,00 €
Patate al Forno.....	4,00 €
Patate Fritte	4,00 €
Insalata mista con Misticanza, Pomodoro, Carote	4,00 €
Insalata Green con Misticanza, Rucola, Finocchio, Sedano, Prezzemolo.....	5,00 €

Formaggi

Mix di Formaggi Stagionati con Marmellate.....	12,00 €
Mozzarella di Bufala.....	6,00 €
Burrata.....	6,00 €
Robiola, Stracchino, Asiago, Grana Padano.....	a porz 5,00 €

PASTICCERIA

Tiramisù al Cioccolato e Amaretto	5,00 €
Salame al Cioccolato al profumo di Rum Caraibi e Arancia	5,00 €
Torta alle Mele con gelato alla Vaniglia.....	5,00 €
Mousse al Cioccolato con pandispagna nero al Cocco	5,00 €
Panna Cotta al Caramello, Nocciolata o Frutti di bosco	5,00 €
Riso Soffiato con crema Mascarpone	5,00 €
Semifreddo al Torroncino con Cioccolato alle Nocciole.....	5,00 €
Ananas al Maraschino.....	6,00 €

Vini Spumanti e Liquorosi

Prosecco Superiore Extra Dry.....	4,00 €
Zibibbo Passito.....	5,00 €
Passito di Pantelleria.....	6,00 €
Cherry Sangue Morlacco Luxardo 30%vol-50ml	5,00 €

In Bottiglia

Prosecco Superiore Extra Dry.....	18,00 €
Prosecco Superiore Millesimato	20,00 €
Prosecco Superiore Bisol Crede Brut	25,00 €
Prosecco Superiore Col Vetoraz Extra Dry.....	25,00 €
Moscato Fior d'Arancio DOCG dei Colli Euganei.....	18,00 €
Zibibbo Passito.....	22,00 €
Passito di Pantelleria.....	30,00 €

PIZZE

Margherita (pomodoro, mozzarella).....	7,00 €
Capricciosa (pom, mozz, prosc cotto, funghi, carciofi)	9,50 €
Tamisà (pom, mozz, asiago, sesamo, scaglie di grana)	9,50 €
Ortolana (pom, mozz, melanz, spinaci, peperoni, piselli)	9,00 €
Vegetariana (pom, mozz, melanz, peper, spinaci, piselli, pesto genovese)	9,50 €
GorgoSpeck (pom, mozz, gorgonzola, speck trentino)	10,00 €
Porcini e Crudo (pom, mozz, porcini, prosciutto crudo)	11,00 €
Fumegà (pom, mozz, ricotta aff, caciocavallo aff, speck trentino)	11,00 €
Garibaldina (pom, mozz, prosc cotto, funghi, carciofi, salamino, acciughe, capperi, olive nere).....	10,00 €
Carbonara (pom, mozz, pancetta aff, uovo, grana)	9,50 €
Arrabbiata (pom, mozz, salamino, acciughe, peperoni, olive nere, peperoncino).....	9,00 €
Montecarlo (pom, mozz, cozze, gamberetti, salmone, aglio)	12,00 €
Mare e Monti (pom, mozz, porcini, cozze, gamberetti, salmone).....	12,00 €
Riviera (pom, mozz, pesto alla genovese, tonno, pomodorini).....	10,00 €
Contadinella (pom, mozz, salsiccia, peperoni, cipolla di tropea)	9,50 €
Patapizza (pom, mozz, patatine fritte)	9,00 €
NewYork (pom, mozz, prosciutto crudo, patat.fritte, robiola, noci).....	12,00 €
Montanara (pom, asiago, pomodori secchi, chiodini)	10,00 €
Inglesina (pom, mozz, prosciutto crudo)	11,00 €
Primavera (pom, mozz, pomodorini, rucola, scaglie di grana).....	9,50 €
Marsigliese (pom, mozz, brie, cipolla di tropea, zucchine, speck)	10,00 €
Bassanese (pom, mozz, asparagi, uovo, speck).....	11,00 €
Tirolese (pom, mozz, wurstel, speck, salvia)	10,00 €
Rustica (pom, mozz, cipolla, salame, pancetta aff).....	9,50 €
Amatriciana (pom, mozz, cipolla, pancetta, grana).....	9,50 €
Ciociarà (pom, mozz, prosc cotto, melanzane, caciocavallo aff).....	9,50 €
Demone (pom, mozz, olive alla cayenna picc, salamino picc)	9,50 €
Barnese (pom, mozz, cipolla, pomodori secchi, olive nere)	9,00 €
Moulin Rouge (pom, mozz, pancetta aff, piselli, brie).....	9,50 €
Parigina (pom, mozz, prosc cotto, piselli, panna).....	9,50 €
Olivia (pom, mozz, ricotta, spinaci)	9,00 €
Braccio di Ferro (pom, mozz, ricotta, spinaci, salsiccia, uovo, grana)	10,00 €
Pizza Battuta	+ 2,00 €
Impasto Integrale	+ 1,00 €
Focaccia 400 grammi	+ 1,50 €

PIZZE BIANCHE

BiancaRosa (mozz, gamberetti, salsa rosa)	13,00 €
Emiliana (mozz, spinaci, porchetta, porcini, scaglie di grana).....	10,00 €
Valtellina (mozz, bresaola, porcini, carciofi).....	10,00 €
Pompeiana (mozz, spinaci, porcini, salamino piccante)	9,50 €
Stracchinella (mozz, stracchino, pomodorini in cottura, rosmarino).....	8,00 €
Miss Pizza (mozz, ricotta, stracchino, carciofi, pomodorini).....	9,00 €
Sfilacciata (mozz, asiago, sesamo, sfilacci di cavallo).....	11,00 €
Tarantella (mozz bufala, pomodorini in cottura)	9,00 €

Pizze Special, Calzoni e Baguette

Gamberi al Sugo(sugo di pomodoro,gamberetti,aglio,peperoncino,prezzemolo)	15,00 €
Altomar (mozz,burrata,carpaccio di tonno,pomodorini,capperi,misticanza)	18,00 €
Deluxe (Capesante gratinate, gamberetti, pomodoro, aglio)	22,00 €
Ristorante (asiago, tagliata di manzo, rucola, scaglie grana, aceto b)	20,00 €
Calzone Classico (pom, mozz, prosc cotto, funghi, carciofi, capperi).....	9,50 €
Calzone Vegetariano (brie, melanz, spinaci, piselli, zucch, carote)	9,50 €
Calzone Parmacrudo (brie, spinaci, prosc crudo, pomodorini, scaglie grana).....	11,00 €
Calzone Ruspante (pom, mozz, ricotta, prosc cotto, melanz, salamino).....	10,00 €
Baguette Fusion (asiago, prosciutto crudo, rucola, ananas grigliato)	13,00 €
Baguette Alpina (asiago, brie, speck in cottura, rosmarino)	11,00 €

Tegamini e Toast

Crostino (pane arrostito, pom, mozz, prosc, funghi, carciofi).....	8,00 €
Crostino dell'Orto (pane, pom., mozz, piselli, zucch, carote, ricotta affu)	8,00 €
Toast (prosc cotto, mozzarella, salsa rosa).....	6,00 €
Country Toast (funghi, caciocavallo, brie, speck in cottura, salsa rosa).....	7,00 €
Toast con verdure grigliate con asiago e salsa rosa	6,00 €

BEVANDE

Acqua Lauretana 0, 75L (residuo fisso 14 mg/litro)	3,00 €
Coca Cola 0, 30L spina.....	3,00 €
Coca Cola, Aranciata, Coca Zero, Sprite, Tonica 0, 33L.....	3,50 €
The al Limone o Pesca, Chinotto, Lemonsoda 0, 33L	3,50 €
Cabernet delle venezie 1L.....	10,00 €
Sauvignon Blanc 1L.....	10,00 €

Birre alla Spina e Bottiglia

Birra Bionda Lager Spaten 5, 2%vol 0, 25l	3,50 €
Birra Weizen Franziskaner 5, 6%vol 0, 3l	4,00 €
Birra Rossa Leffe Rouge 6,5%vol 0, 33l	5,00 €
Tennent's Super, Ceres Chiara, Corona 0, 33L.....	5,00 €
Hoegaarden, Guinness, Birra Analcolica 0, 33L	5,00 €
Fisher 0, 66L.....	7,00 €
Bonne Esperance 0, 75L	13,00 €
Sierra Nevada Hop Hunter IPA 0, 33L	6,00 €
Staropramen Prague Pils 0, 33L	5,50 €

Caffetteria e Tisane

Caffè, Decaffeinato, Orzo, Macchiato	2,00 €
Caffè Corretto	3,00 €
Caffè dei Re espresso, Grand Marnier, panna montata	5,00 €
Infuso Sottobosco, Infuso di Liquirizia	3,50 €
The Nero Cinese e Vaniglia, The Verde in purezza	3,50 €

Liquorini ghiacciati

made by Tamiso

Acqua del Nilo Anice Stellata, Verbena e Cardamomo
Acqua del Brenta Ciliegie Marasche e Amaretto
Tamisamaro Liquore profumato al Rum ed Erbe
Latte di Cleopatra Crema di Limoncino e Vaniglia
Amarissimo Amaro alle Erbe e Chiodi di Garofano

Vodka alla doppia Liquirizia, Elisir alla Cannella, Dolce Nocciola
Rosolio alla Rosa, Rosolio alla Viola, Zenzero, Cedro, Mela Verde

3,50 €-40 ml
bottiglia 700 ml 15,00 €

Distillati

Prime Uve, Storica Nera, Poli Moscato , 903 Barrique	4,50 €
Poli Oro Barrique, Of Amarone, Grappa di Cartizze	5,00 €
Lagavulin 16, Oban 14, Macallan 12, Caolila 12	7,00 €
Laphroaig 10, Bushmills 10, Jhonny Walker Black	7,00 €
Zacapa 23, Pampero Aniversario, Matusalem 7	7,00 €
Cognac Remy Martin, Courvoiseur, Calvados	7,00 €
Pure Malt Japan Whisky, Armagnac XO	10,00 €
Grappe Marollo	7,00 €

Liquori

Sambuca, Branca Menta, Averna, Jergemeister	3,50 €
DiSaronno, Montenegro, Ramazzotti, Unicum	3,50 €
Cynar, 18 Isolabella, China Martini, Petrus	3,50 €
Amaro del Capo, Anima Nera, Braulio, Grand Marnier	3,50 €

www.museoristorante.it

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 :

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Procedure di abbattimento Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca, somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Prodotti surgelati Alcuni piatti possono essere preparati con materia prima di ottima qualità surgelata all'origine.