

# OSTERIA DEGLI ARDITI

# MENU PARCO ESTIVO

## APERITIVI

Spritz bianco	€2,50
Spritz Aperol	€3,50
Spritz Campari	€3,50
Spritz Cinar	€3,50
Analcolico Cortesino	€3,00
Crodino	€2,50

## BIBITE

Acqua 0,75 L	€2,50
Bibite Bio Cortese <i>(aranciata, limonata, the pesca, the limone)</i>	€3,50
Coca Cola, Acqua Brillante	€3,00

### Vini della casa:

Cabernet Sauvignon 12% Vol.	
Bianco Frizzante 11% Vol.	
Raborosa Veneto 11% Vol.	
1/4L €2,50 1/2L €6,00 1L €11,00	

### Birra alla spina:

Birra bionda 5% Vol.	piccola €3,50 media €5,50
----------------------	---------------------------

### Birre in bottiglia:

Birra rossa doppio malto 33 cL 6,7% Vol.	€4,50
Birra bionda Pils 33 cL 4,9% Vol.	€4,00
Birra Ambita "Degli Arditi" 50 cL 4,5% Vol.	€8,00

\* prodotto surgelato all'origine.  
\*\* prodotti realizzati con materia prima fresca da noi lavorata e surgelata con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Ad esaurimento del fresco, alcuni prodotti potranno essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattimento di temperatura.

Caro ospite/cliente,  
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



PRANZO DALLE 12.00 ALLE 14.30 - CENA DALLE 19.00 ALLE 22.00 - NELLE GIORNATE CON MOLTA AFFLUENZA NON È POSSIBILE EFFETTUARE VARIAZIONI AL MENÙ - PER MIGLIORARE IL SERVIZIO È GRADITA LA PRENOTAZIONE

INFO: 0423 619767 - 348 8280962

Facebook: Al Cippo degli Arditi - Instagram: al\_cippo\_degli\_arditi

## LA NOSTRA SELEZIONE DEI VINI IN BOTTIGLIA

### Bollicine:

Gusto Antico (con fondo)  
Az. Agr. Sartor Emilio, Volpago del Montello (TV), 11% Vol. €10,00

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Sedicigrammi  
Az. Agr. Rebuli, Valdobbiadene (TV), 11% Vol. €19,00

Prosecco Superiore DOCG Brut Zerogrammi  
Az. Agr. Rebuli, Valdobbiadene (TV), 11% Vol. €19,00

Piancastello Riserva Trento DOC Brut metodo classico  
Cantina Endrizzi San Michele all'Adige (TN), 13% Vol. €34,00

Blan de Noir DOCG  
Az. Agr. Montealto Iseo (BS), 12,5% Vol. €34,00

### Rossi del Montello:

Cabernet Franc "Velluto del Montello" DOC  
Az. Agr. Sartor Emilio, Volpago del Montello (TV), 13% Vol. €12,00

Merlot DOC  
Az. Agr. Sartor Emilio, Volpago del Montello (TV), 13% Vol. €12,00

Campo del Pra rosso superiore DOCG  
Az. Agr. Sartor Emilio, Volpago del Montello (TV), 14% Vol. €26,00

Phigaia DOC  
Cantina Serafini e Vidotto, Nervesa della Battaglia (TV), 12,5% Vol. €25,00

### Bianchi fermi del Montello:

Sauvignon Nepis IGT  
Cantina Giusti Wine, Nervesa della Battaglia (TV), 12% Vol. €19,00

Manzoni IGT  
Loredan Gasparini, Volpago del Montello (TV), 12,5% Vol. €19,00

### Rossi della Toscana:

Morellino di Scansano DOCG  
Cantina Vignaioli di Scansano (GR), 13,5% Vol. €18,00

Maremma Diavola  
Az. Agr. Montibelli (GR), 13% Vol. €12,00

### Bollicine da Dessert:


Fiori d'arancio  
Cantina "Al parco del Venda" dei Colli Euganei (PD), 7,5% Vol. €12,00

"Ah, l'alcool! Nella sconfitta ne ho bisogno.  
Nella vittoria me lo merito"  
W. Churchill

## MENU

### Per iniziare:

Il tagliere "Ganzo"  
*(Porchetta del Montello, Finocchiona, Salame toscano e misto di verdure rustiche in agrodolce)* €12,00

 "La bocca non è stracca se non sa de vacca"  
*(selezione di formaggi Piave serviti con pomodorini confit al basilico)* €10,00

Vutu prosciutto?  
*(crudo toscano accompagnato da carciofo con gambo sott'olio insaporito alle erbe aromatiche)* €14,50

dalla  **PADELLA**     

Bigoli al ragù d'anatra €10,00

\* Tagliatelle con funghi porcini €12,00

\* Maccheroni al torchio con ragù di manzo casereccio €9,50

### Specialità alla **BRUCE**

#### Suino:

Costicina *(su prenotazione)* €3,00

Salsiccia c.a. 130 g €4,50

Braciola c.a. 250 g €8,50

#### Manzo:

Bistecca di roast-beef c.a. 280 g €18,00

Fiorentina di Scottona Austria al kg €60,00

Costata di Scottona Austria al kg €55,00

#### Pollo:

1/2 Pollo alla griglia *(su prenotazione)* €12,00

#### Contorni:

Polenta fatta in casa grigliata €0,50

\* Erbe in "tecia" €4,50

\* Patate fritte €4,50

 Fagioli borlotti con sedano, prezzemolo e cipolla €4,50

\* Funghi misti del bosco €5,50

Insalata mista €5,50

## DOLCI



Crostata di frolla e confettura di fragole €5,50

Panna cotta ai frutti di bosco €4,50

Crema catalana €5,50

Torta ciocco cacao €5,50

Tartufo bianco o nero €4,50

Tartufocaffettato €5,80

Tartufo ubriaco €6,80

Meringata €4,50

## GRAN FINALE

Amari  
*(Amaro del capo, Montenegro, Cinar, Unicum, Braulio, Fernet Branca, Brancamenta)* €3,50

Liquori  
*(Sambuca, Molinari, Prugna, Limoncello, Liguirizia)* €3,50

Grappe  
*(Piave, Bassania, Prime Uve, Nardini Bianca, Nardini Tagliatella 903 Barrique, Storica Nera)* €3,50 - €5,00

Grappe fresche del Montello  
*(bianca, torbata, barricata)* €3,50

Grappe aromatizzate fresche  
*(Poli al miele, Poli alla camomilla, Bassanina ai mirtili, Bassanina alla ruta)* €3,50

Gin Cippo White €7,00

Gin Cippo Pink €7,00

Un buon caffè Dersut  €1,50

Caffè orzo €2,00

Ginseng €2,00

Ginseng alla liquirizia €2,00

Ginseng al miele €2,00

Coperto €2,50

**BUON APPETITO DA FABIO, SILVIA E TUTTO LO STAFF**