



Teatro
Ristorante & Lounge

Business Lunch

Un menù di 2 portate dettato a voce, che varia a seconda dei prodotti di stagione e del mercato.

Il menù è comprensivo di acqua e caffè

Euro 15

I VINI AL CALICE

Bolle

Prosecco Extra Dry DOCG Glera	Nani Rizzi	Euro 4
Franciacorta Miolo Brut Chardonnay	Villa Crespia	Euro 6
Bellaguardia Zero Metodo Classico 48 Mesi Durella, Pinot Bianco	Bellaguardia	Euro 7

Bianchi

“Corte Majoli” Pinot Grigio DOC '18 Pinot Grigio	Soc.Agr. Tezza Veneto	Euro 4
“Lepia” Soave DOC '18 Garganega	Tenuta Santa Maria Veneto	Euro 5
“Seicento “ Bianco IGT Veneto '14 Durella, Garganega, Sauvignon	Sandro De Bruno Veneto	Euro 7

Rossi

Corte Majoli Valpolicella DOC '18 Corvina, Corvinone, Rondinella	Soc.Agr. Tezza Veneto	Euro 4
“Terrazze” IGT '18 Pinot Nero	Mazzolino Oltrepò Pavese	Euro 6
“Pragal” Rosso Veronese IGT '17 Corvina, Merlot, Syrah	Tenuta Santa Maria Veneto	Euro 7

Per una più ampia selezione a disposizione la nostra carta dei vini

INSALATE

Nizzarda Euro 12
Tonno, uova, fagiolini, patate, olive taggiasche, cetriolo, dressing all'acciuga

VEG Euro 10
Avocado, pomodori, verdure grigliate, vinaigrette di rapa rossa

ANTIPASTI

Flan di broccolo fiolaro di Creazzo Euro 9
Formaggio caprino, speck croccante e nocciole

Crema di patate, capesante alla piastra, olio al basilico Euro 10

Carpaccio di manzo, sale affumicato, chips di Altissimo De.Co. Euro 9

PRIMI PIATTI

Bigoli, ragù di lepre e nocciole del Piemonte IGT Euro 14

Il minestrone Euro 14
Crema di sedano rapa, verdure del mercato, fagioli, lenticchie, brodo di manzo alle erbe e fibre di carne croccanti

Risotto alle rape rosse e fonduta di Asiago Euro 14
20 min. di attesa

SECONDI PIATTI

Coniglio alla Valleogrina Euro 17
Ripieno del suo fegato e salsiccia, polvere di pinoli, jus e colatura di alici, hummus di ceci e fagioli neri

Trancio di pesce fresco dal mercato al cartoccio Euro 20
Patate, olive, pomodorini, erbe aromatiche e polvere di capperi

Tagliata di manzo, rösti di patate, salsa al tartufo Euro 16