

Pane e coperto € 2,50

Acqua Panna e San Pellegrino € 4,50

Caffè € 2,50

Lista allergeni

Per informazioni relative gli allergeni si prega di rivolgersi al nostro Staff che rimane a vostra completa disposizione.

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio
- 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
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011). Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità. Il pesce crudo proposto nel nostro Menù è sottoposto ad un processo di abbattimento rapido di temperamento, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.



CILIEGINO BISTROT

Ciliegino Bistrot è la proposta pensata per chi desidera vivere
la Collina in modo più informale.

È il luogo ideale per una pausa leggera, tra un calice di vino e un
assaggio del territorio.

Il menù curato dagli chef Giuseppe Lamanna e Lina Maffia, offre
piatti semplici, genuini e preparati con l'attenzione che
contraddistingue la nostra cucina.



Antipasti

Tagliere Ciliegino, selezione di salumi e formaggi del territorio € 18,00

Polenta fritta e baccalà mantecato € 15,00



Primi

Risotto all'amarone € 15,00

Pasta e fagioli € 12,00

Tortellini di Valeggio con ragù di cortile € 12,00



Secondi

Coscetta di gallina rosolata in padella e crema di zucca € 16,00

Guancia di manzo brasata al Valpolicella e crema di patate € 18,00

Grigliata della Domenica € 22,00



Contorni

Patate al forno € 5,00

Insalata mista € 5,00

Verdura saltata € 5,00



Dolci

Sbrisolona e salsa al cioccolato € 6,00

Tiramisù € 6,00

		calice	bottiglia
<i>Rossi</i>			
Verona IGT “Camponi“	2022	€ 7	€ 35
<i>Corvina</i>			
Valpolicella DOC “Formiga“	2022	€ 8	€ 40
<i>Corvina, corvinone, rondinella</i>			
Valpolicella Superiore DOC “Peratara“	2019	€ 12	€ 60
<i>Corvina, corvinone, rondinella</i>			
Valpolicella ripasso Superiore DOC “Macion“	2022	€ 10	€ 45
<i>Corvina, corvinone, rondinella</i>			
Amarone della Valpolicella DOCG	2020	€ 12	€ 65
<i>Corvina, corvinone, rondinella</i>			



I calici della Collina

Bollicine

Calice bottiglia

Vino spumante di qualità “Brut“ s.a € 7 € 35

Garganega, chardonnay – Metodo Charmat

Bianchi

Verona IGT “Cà del moro“ 2023 € 7 € 35

Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay

Verona IGT “Prea“ 2022 € 12 € 60

Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay