

MENU' DEGUSTAZIONE dal 1980

ANTIPASTI

Bruschetta e prosciutto dolce di Montagnana
Selezione di verdure miste alla griglia
Polentina con gorgonzola dolce
Pomodorini al basilico
Mozzarella di bufala “ Mondragone “ in crosta di pane con peperoni
Millefoglie di melanzana alla parmigiana

BIS DI PRIMI PIATTI

Risotto all’Amarone e scaglie di Monte Veronese
Tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia

SECONDO PIATTO

Tagliata di manzo con patate al forno

DESSERT

Il nostro tiramisù

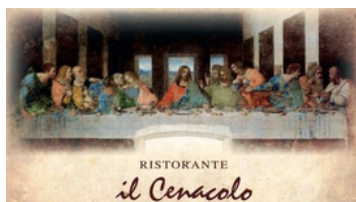
Euro 48,00

Coperto e servizio Euro 4,00

In abbinamento 4 calici di vino, acqua e caffè

Euro 70,00

RISTORANTE
il Cenacolo



TASTING MENU' from 1980

STARTERS

Bruschetta with Montagnana's ham
Selection of grilled vegetables
Polentina with Gorgonzola cheese
Cherry tomatoes with basil and olive oil
Pan fried Buffalo Mozzarella with grilled peppers
Parmesan eggplants

BIS OF FIRST COURSE

Risotto with Amarone wine
Tortellini from Valeggio sautéed in a sage butter sauce

MAIN COURSE

Sliced beef with baked potatoes

DESSERT

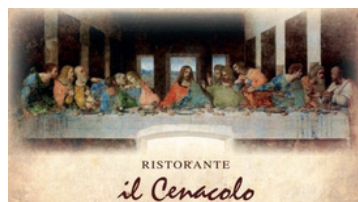
Our tiramisù

Euro 48,00

Cover and service Euro 4,00

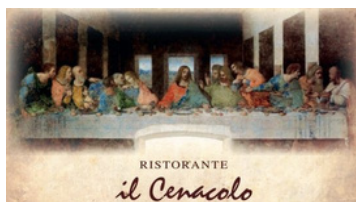
Paired with 4 glasses of wine, water and coffee
Euro 70,00

RISTORANTE
il Cenacolo



A' LA CARTE MENU'

STARTERS	€
Selection of our historical starters	18,00
Foie gras with fresh fruits and Sauternes wine sauce	20,00
Marinated yolk on potatoes cream and truffle	20,00
Pan fried Buffalo Mozzarella with cherry tomatoes and peppers	15,00
Parmesan eggplants	14,00
Sea bass and potatoes balls with tomatoes and peppers cream	19,00
FIRST COURSE	
Risotto with Amarone wine and Monte Veronese cheese	15,00
Risotto with Porcini mushrooms and truffle	20,00
Tortellini from Valeggio sautéed in a sage butter sauce	15,00
Maccheroncini pasta with rabbit ragout	15,00
Tagliatelle with Parmigiano Reggiano velouté and truffle	20,00
Seared shrimps on pumpkin cream	19,00
MAIN COURSE	
Roast goat with baked potatoes	20,00
Braised pig cheek with Polenta	22,00
Fiorentina with baked potatoes	hg 7,00
Mixed meat from grill with polenta	28,00
Beef fillet from grill with mixed vegetables with garlic and thyme	26,00
Beef fillet with Amarone wine and terrine of cabbage, potato and onion	28,00
Rossini beef fillet foie gras, truffle, Madeira wine sauce and spinach	30,00
Beef tartare with egg cream, red onion gel, Fava beans and olives	24,00
Rack of lamb with mint panure, tomato, celery and onion	26,00
Chateaubriand with baked potatoes (min. 2 pax)	28,00
Lamb chops from grill with mixed salad	24,00
Sliced beef with mixed grilled vegetables	24,00
Sliced sea bass with gratin vegetables	25,00
DESSERTS	
Our tiramisù	7,00
Panna cotta cream with red fruits sauce and pistachio crumble	8,00
Our millefoglie with raspberry sauce	8,00
The marinated pineapple with Amarena, caramelized orange and sorbet	8,00
Our fresh fruit tart and white chocolate mousse	8,00
Our sponge cake and custard	8,00



MENU' ALLA CARTE

ANTIPASTI	€
Selezione dei nostri antipasti	18,00
Scaloppa di Foie gras con frutta fresca e salsa Sauternes	20,00
Uovo marinato su crema di patate profumata al tartufo	20,00
Mozzarella di bufala “ Mondragone “ in crosta di pane con pomodorini al basilico e peperoni	15,00
Millefoglie di melanzana alla parmigiana	14,00
Polpettine di branzino e patate su crema di pomodoro e peperoni	19,00
PRIMI PIATTI	
Risotto all’AMARONE con crema di Monte Veronese	15,00
Risotto con funghi Porcini e tartufo	20,00
Tortellini di Valeggio al burro e salvia	15,00
Tagliatelle con crema di Parmigiano e tartufo nero	15,00
Maccheroncini con bocconcini di coniglio	20,00
Gamberi scottati su crema di zucca	19,00
SECONDI PIATTI	
Guancia di maialino brasata e polenta al cucchiaio	22,00
Capretto con patate in umido	20,00
Grigliata di carni miste con polenta alla griglia	28,00
Fiorentina con patate al forno	l'etto 7,00
Filetto di manzo con verdure spadellate al profumo di aglio e timo	26,00
Filetto di manzo all’Amarone con terrina di verza, patata e cipolla	28,00
Filetto di manzo alla Rossini con spinacino, salsa Madeira e tartufo	30,00
Carrè di agnello con panure alla menta, pomodoro, sedano e cipolla spadellati	26,00
Costolette di agnello alla griglia con misticanza	24,00
Chateaubriand con salsa bernese e patate al forno (min. 2 pax)	28,00
Tartare di manzo con crema d’uovo, gel di cipolla rossa, olive e fave	24,00
Tagliata di manzo al naturale con verdure miste alla griglia	24,00
Trancio di branzino con verdure gratinate e crema di cipolla rossa	25,00
DESSERTS	
Il nostro tiramisù	7,00
La crostatina di frutta fresca e mousse di cioccolato bianco	8,00
La nostra millefoglie con salsa al lampone	8,00
La delizia al fior di latte con crumble di pistacchi e salsa ai frutti rossi	8,00
L’ananas marinato all’amarena con arancia caramellata e sorbetto	8,00
La nostra zuppa inglese	8,00