

Menu



NOVE & UNDICI
RESTAURANT

Carta Vini

Antipasti

| | |
|--|---------|
| Battuta di manzo Scottona con tuorlo fritto | € 10,00 |
| Carne salà con scaglie di Cimbro | € 10,00 |
| Tagliere di Salumi e formaggi della Lessinia con mostarde e miele. | € 10,00 |
| Tortino d Broccoli con fonduta di formaggio di malga* | € 10,00 |
| Perla di Parma Dop con burratina di Andria | € 10,00 |
| Moscardini in umido alla Veneziana* | |

Primi piatti

| | |
|---|--------|
| Pasta e fagioli alla Veneta | € 9,00 |
| Tagliatelle con funghi e ragout bianco di vitello* | € 9,00 |
| Spaghetti di Gragnano con olive taggiasche e bottarga | € 9,00 |
| Lasagne alla bolognese* | € 9,00 |
| Riso mantecato al salmone affumicato. <i>(minimo 2 persone – attesa 20min.)</i> | € 9,00 |
| Maccheroncini monte rosa (pomodoro, basilico, crema di latte) | € 9,00 |

A richiesta: pasta per celiaci e pasta integrale

Secondi piatti

| | |
|--|---------|
| Trancio di Branzino alla Mediterranea* | € 15,00 |
| Code di mazzancolla in guazzetto di mare* | € 15,00 |
| La costata di manzo alla griglia (circa gr 500) | € 23,00 |
| Rollè di pollo guanciaie croccante e capponatina* | € 15,00 |
| Tagliata di manzo Black Angus con patate al rosmarino* | € 15,00 |
| Brasato di manzo all'Amarone con crema di mais | € 15,00 |

Tutti i nostri secondi piatti sono accompagnati da contorno di stagione

Insalate

| | |
|---|---------|
| Insalatona dello chef: misticanza, pomodorini, tonno, mais, olive e mozzarelline | € 10,00 |
| Caesar Salad: misticanza, petto di pollo alla piastra, Grana Padano, crostini e dressing allo yogurt | € 12,00 |

Contorni

| | |
|-------------------------------|--------|
| Verdure alla griglia | € 4,00 |
| Verdure cotte saltate* | € 4,00 |
| Patate arrostiti al rosmarino | € 4,00 |
| Patate fritte* | € 4,00 |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Tiramisù alla noce di cocco* | € 4,50 |
| Strudel di mele* | € 4,50 |
| Zaletti di Verona tiepidi con crema al cointreau * | € 4,50 |
| Trilogia di cioccolato; fondente, amaro e bianco* | € 4,50 |
| Macedonia di frutta fresca | € 4,50 |
| Ananas caramellata con gelato alla crema* | € 4,50 |

| | |
|----------------|--------|
| Coperto | € 2,50 |
|----------------|--------|

Le Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene «Casa Canevel»



€ 3,50

I Bianchi

Vino bianco Italia «Corte Zardini»

€ 2,50

Lugana Doc «Ancilla»



€ 16,00

Custoza «Cavalchina»

€ 21,00

Soave DOC «Balestri Valda»

€ 18,00

I Rossi

Colline di Monspigolo rosso Veronese IGT «corte Zardini»

€ 15,00

Bardolino rosso «Cavalchina»

€ 2,50

€ 12,00

Valpolicella Classico Doc «Capitel Lucchine» Tedeschi

€ 3,50

€ 18,00

Valpolicella Classico Superiore Doc Siresol «Corte Zardini»

€ 3,50

€ 18,00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso «Corte Zardini»

€ 6,00

€ 24,00

Valpolicella Ripasso Regolo «Sartori»

€ 6,00

€ 20,00

Amarone della Valpolicella DOCG 2012 «Corte Zardini»

€ 5,00

€ 40,00

Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2016 «Corte Zardini»

€ 30,00

Le Birre

Heineken cl. 0,33

€ 3,50

Baffo d'Oro «Moretti» cl. 0,33

€ 3,50

Franziskaner Weissbier» cl. 0,50

€ 5,00

Bevande

Acqua minerale naturale (cl 75)

€ 3,00

Acqua minerale frizzante (cl. 75)

€ 3,00

Bibite in lattina (cl. 33)

€ 3,00

Caffetteria

Caffè espresso o decaffeinato

€ 1,00

Caffè d'orzo o cappuccino

€ 2,00

Caffè corretto

€ 2,00

Tutti i piatti di questo menù vengono preparati al momento con ingredienti freschi, pertanto la mancanza di essi è imputabile all'irreperibilità degli stessi sul mercato. Tuttavia, potranno essere sostituiti con altri di pari qualità surgelati evidenziati con l'asterisco. I prezzi si considerano per singola porzione

Gentili clienti, gli ingredienti utilizzati presso il nostro ristorante sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto. Gli ingredienti utilizzati sono presenti prodotti che possono provocare allergie o intolleranze. È importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente informi il personale addetto al ristorante per scongiurare il rischio di possibile contaminazione crociata.



Resturant Nove & Undici

E-mail: sanmarco@eliteservicegroup.it - Tel. 045 569 011

«Ora cacciate col vino (e col cibo) gli affanni»

Cit.