

VINI
SELEZIONE

WINES SELECTION



	BOTTIGLIA BOTTLE	Calice Glass
Bollicine <i>Sparklings</i>		
Prosecco Filodora	€ 20.00	€ 4.00
Pinot Nero	€ 20.00	€ 4.00
Pinot Nero rosé	€ 20.00	€ 4.00
Bianchi <i>Whites</i>		
Soave, Le Volpare	€ 19.00	€ 4.00
Lugana, Le Fornaci	€ 25.00	€ 5.00
Pinot Grigio, Le Rosse	€ 19.00	€ 4.00
Vermentino, Poggio al Tufo	€ 24.00	€ 5.00
Fiano Arthemis, Masseria Surani	€ 25.00	€ 5.00
Rossi <i>Reds</i>		
Terra dei Ciliegi, Rosso Verona Igt	€ 19.00	€ 4.00
Rafaèl, Valpolicella Classico Sup.	€ 25.00	€ 5.00
Ripasso, Valpolicella Classico Sup.	€ 29.00	€ 6.00
Amarone della Valpolicella Cl.	€ 59.00	€ 10.00
Fiorato, Recioto della Valpolicella Cl.	€ 39.00	€ 6.00
Valpolicella Classico	€ 19.00	€6.00

LE BIRRE

BEERS

Birra alla spina media 0.4 L <i>on draught</i>	€ 4.00
Birra alla spina piccola 0.3 L <i>on draught</i>	€ 3.00
Franziskaner Weiss Bier 0.5 L	€ 6.00
Moretti 0.33 L	€ 4.00
Budweiser 0.33 L	€ 4.00
Corona 0.33 L	€ 4.00
San Gabriel Bionda 0.5 L	€ 6.00
San Gabriel Rossa 0.5 L	€ 6.00

CAFFETTERIA

Caffè <i>Coffee</i>	€ 1.20
Decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	€ 1.20
Orzo BIO <i>Barley coffee</i>	€ 1.50
Caffè Ginseng BIO <i>Ginseng coffee</i>	€ 1.50
Caffè Shakerato <i>Ice shaken coffee</i>	€ 2.50
Cappuccino	€ 2.00
Macchiatone	€ 1.80
Tè, tisane ed infusi <i>Tea</i>	€ 2.50
Cocktails	€ 7.00
Cocktails Analcolici	€ 5.50
Spritz	€ 5.50
Hugo	€ 5.50

LA COLAZIONE

TO START YOUR DAY

Croissant al burro vuoto <i>Butter croissant</i>	€ 1.00
Croissant farcito <i>Filled croissant</i>	€ 1.50
Muffin	€ 1.50
Yogurt selezione BIO <i>Organic yoghurt</i>	€ 1.50
Fetta di torta della casa <i>Slice of home made cake</i>	€ 3.00

BIBITE E FRULLATI

SOFT DRINKS & SHAKES

Acqua DOLOMIA 0.50 L	€ 1.50
Acqua DOLOMIA 1 L	€ 3.00
Bibite gassate 0.33 L	€ 2.50
The freddo	€ 2.50
Succhi di frutta selezione BIO	€ 3.00
Frullati alla frutta	€ 5.00

DISPONIBILI DALLE 12 ALLE 15

AVAILABLE FROM 12 PM TO 3 PM

PIATTI FREDDI

COLD DISHES

Prosciutto Crudo di Parma con Burrata Pugliese e melone mantovano I.G.P. candito	€ 14.00
<i>Parma ham 24 monhts PDO, Apulian burrata PDO and candied Mantuan melon PDO</i>	
Selezione di salumi della Lessinia accompagnati da focaccia al rosmarino e giardiniera di verdure all'olio EVO	€ 12.00
<i>Selection of cold cuts with focaccia with rosemary and vegetables in extra virgin oil</i>	
Girello di Black Angus all'inglese, verdure alla griglia e cialde croccanti di Grana Padano	€ 14.00
<i>Thin sliced black angus beef, grilled vegetables, Parmesan wafer and basil mayo</i>	

DISPONIBILI DALLE 12 ALLE 18

AVAILABLE 12PM - 6 PM

INSALATONE

SALADS

La Caprese del Club	€ 10.00
<i>Mozzarella di bufala Campana, mela sott'aceto, pomodorini datterini all'origano e cocomero</i>	
<i>Bufalo mozzarella from Campania PDO, pickle apple, organ cherry tomatoes and watermelon</i>	
Insalata di Quinoa Bio	€ 12.00
<i>Quinoa BIO, pomodorini secchi, capperini, alga Kombu e code di gambero al basilico</i>	
<i>BIO quinoa, dried tomatoes, capers, Kombu seaweed and shrimp tails with basil</i>	
Insalata Club House	€ 10.00
<i>Insalata verde, melanzane grigliate, fagiolini, patate al vapore, pomodorini e ricotta di capra</i>	
<i>Salad, grilled aubergines, steamed potatoes, cherry tomatoes and goat cheese</i>	
Insalata classica del Club	€ 7.00
<i>Insalata mista, carote, pomodori e mais</i>	
<i>Mixed salad, carrots, tomatoes and corn</i>	
LE PIZZE CON LIEVITO MADRE	
ARTISANAL PIZZA WITH MOTHER YEAST	
Salsa pomodoro, mozzarella di bufala Campana e basilico	€ 8.00
<i>Tomato sauce, Bufalo mozzarella from Campania PDO and basil</i>	
Mozzarella, verdura alla griglia e formaggio Monte veronese giovane fuso	€ 9.00
<i>Mozzarella cheese, mixed grilled vegetables and Monte Veronese cheese mixed</i>	
Pomodorini Datterini, Burrata Pugliese, Acciughe del Cantabrico e olive nere Taggiasche	€ 12.00
<i>Cherry Tomatoes, Apulian burrata cheese, Cantabrian anchovies and black olives</i>	

INFO UTILI

USEFUL INFORMATION

In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotto surgelato. Per gli ingredienti allergenici si rimanda al ricettario, revisionato ad ogni cambiamento del menù, ove gli ingredienti allergenici sono indicati con la lettera “A”. Le materie prime ed i piatti sottoposti ad abbattimento negativo sono contrassegnati con la dicitura “-18°”.

Only in case of limited fresh items availability we may use frozen products. A list of food allergens can be found in our updated cookbook, where the food allergens are marked with an “A”.The fish and other ingredients that has undergone a temperature shock treatment as prescribed by the law, they are marked with “-18°”.

Insalata di polpo, seppia, code di mazzancolla tropicale e cozze all'olio EVO Tommasi e limone del Garda	€ 16.00
<i>Octopus, cuttlefish, tropical prawn tails and mussels salad dressed with Tommasi E.V.O.O. and Garda lemon juice</i>	
Salmone affumicato scozzese con pesche di Pescantina I.G.P. e salsa allo yogurt greco	€ 16.00
<i>Prime Scottish smoked salmon, peach from Pescantina PDO, pistachio crumbles and cucumber sauce, greek yoghurt and cardamom</i>	

QUALCOSA DI CALDO

SOMETHING HOT

Pasta con sugo del giorno	€ 9.00
<i>Pasta with sauce of the day</i>	
Pasticcio di lasagna al forno all'Emiliana	€ 9.00
<i>Oven baked lasagne with meat ragout</i>	

I NOSTRI PANINI & SNACK

SANDWICHES

Gustoso	€ 10.00
<i>Pane ai cereali, hamburger di manzo, bacon croccante, cipolla rossa di Tropea stufata, formaggio Monte veronese giovane, salsa bernese e patatine fritte</i>	
<i>Cereal bread, beef hamburger, crunchy bacon, stewed red onion from Tropea PDO, Monte veronese cheese, bernaïse sauce served with French fries</i>	
Vegetariano	€ 6.00
<i>Ciabatta con zucchine e peperoni grigliati, ricotta di capra e rucola</i>	
<i>Ciabatta bread with zucchini, bell peppers, goat milk ricotta and arugula</i>	
Focacciosa	€ 6.00
<i>Focaccia genovese al rosmarino farcita con pesto alla genovese, insalatina novella, pomodori e acciughe marinate</i>	
<i>Rosemary focaccia whit pesto, salad, tomatoes and marinated anchovies</i>	
Tutto Tosto	€ 5.00
<i>Pane tostato con prosciutto cotto e Fontina</i>	
<i>Large ham and cheese toasted sandwich</i>	
CHIUDERE IN DOLCEZZA	
DESSERTS	
Macedonia di frutta fresca	€ 5.00
<i>Fresh fruit salad</i>	
Anguria	€ 4.00
<i>Watermelon</i>	
Dessert del giorno del nostro Pasticcere	€ 5.00
<i>Slice of cake of the day with its sauce</i>	