

LE BIRRE Beers

Birra alla spina | *on draught*
Media 400ml
€ 5,00

Birra alla spina | *on draught*
Piccola 200ml
€ 3,00

Lessinia Blanche
BLANCHE 500ml
Malti pils, luppoli e frumento della Lessinia donano a questa birra dal tipico aroma floreale una nota speziata, accentuata dall'infusione di bucce d'arancia e coriandolo
€ 7,00

Lessinia Ginepro
CHIARA 500ml
L'utilizzo delle bacche biologiche di ginepro della Lessinia donano a questa birra caratteristiche note fresche e balsamiche
€ 7,00

Lessinia Iris
IPA 500ml
La polvere di Iris della Val Tramigna dona a questa birra un profumo romantico e cipriato
€ 7,00

Corona
LAGER 330ml - Extra
€ 5,00

Moretti
LAGER 330ml - Ricetta Originale
€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè | *Coffee* € 1,50

Decaffeinato | *Decaf coffee* € 1,50

Orzo | *Barley coffee* € 2,00

Caffè Ginseng | *Ginseng coffee* € 2,00

Caffè Shakerato € 4,00

Cappuccino € 2,00

Macchiato € 1,80

Tè, tisane ed infusi | *Tea* € 3,00

Cocktails € 10,00

Cocktails Analcolici € 8,00

Spritz € 6,00

LA COLAZIONE To start your day

Croissant al burro vuoto € 1,50
Butter croissant

Croissant farcito € 2,00
Filled croissant

Muffin € 2,00

Yogurt selezione BIO € 1,50
Organic yogurt

BIBITE E FRULLATI Soft Drinks & Shakes

Acqua DOLOMIA 0.50 L € 1,50

Acqua DOLOMIA 1 L € 3,50

Bibite gassate 0.33 L € 3,00

The freddo € 3,00

Succhi di frutta selezione BIO € 3,50

Frullati alla frutta € 7,00



I nostri classici
disponibili dalle 12 alle 15
Our evergreen dishes
available from 12 pm to 3 pm

PROSCIUTTO CRUDO VENETO
DOP 20 MESI CON BURRATA
PUGLIESE E MELONE
MANTOVANO IGP

Veneto ham aged 20 months PDO with Apulian burrata and Mantuan IGP melon
€ 16,00

ROAST BEEF DI BLACK ANGUS,
MISTICANZA ESTIVA, GRANA
PADANO E SALE MALDON

Black Angus Roast Beef, seasonal green salad, Grana Padano cheese and Maldon salt
€ 16,00

L'INSALATA DI MARE, OLIO EXTRA
VERGINE TOMMASI E LIMONE

Polpo, seppia, cozze e gamberi
Seafood salad (octopus, cuttlefish, mussels and shrimp) dressed with Tommasi EVO oil and lemon
€ 19,00

CEASAR SALAD

Insalata verde, pollo, crostini di pane,
scaglie di Grana Padano
e pancetta affumicata croccante
Green salad, chicken, croutons, Grana Padano shaves and crispy smoked bacon
€ 15,00

FRITTO DI PESCE E VERDURE
CON LA SUA MAIONESE

Fried fish and vegetables with its mayonnaise
€ 19,00

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Eggplant Parmesan
€ 9,00

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA
CON SUGO DEL GIORNO

Fresh egg pasta with sauce of the day
€ 9,00

PATATINE FRITTE

French fries
€ 5,00

Insalatone - Salad

INSALATA CLASSICA

Insalata mista, carote, pomodorini e mais
Mixed salad, carrots, cherry tomatoes and corn
€ 8,00

INSALATA CLUB HOUSE

Insalata verde, melanzane
grigliate, fagiolini, patate al vapore,
pomodorini e ricotta di capra
Green salad, grilled aubergines, green beans, steamed potatoes, semi-dry cherry tomatoes and goat ricotta cheese
€ 12,00

LA CAPRESE DEL CLUB

Mozzarella di bufala Campana
e pomodorini variegati
Buffalo mozzarella from Campania and datterini tomatoes
€ 12,00

INSALATA DI QUINOA
CON VERDURE
E MAZZANCOLLE

Quinoa salad, vegetables and prawns
€ 14,00



**I nostri
Panini & Snack**
Our Sandwiches & Snack

GUSTOSO

Buns all'uovo, hamburger di manzo, bacon croccante, pomodoro fresco, formaggio Monte Veronese giovane, salsa bernese e patatine fritte

Egg buns, beef hamburger, crispy bacon, fresh tomato, young Monte Veronese cheese, Béarnaise sauce and French fries

€ 15,00

VEGETARIANO

Ciabatta alle patate, latte e rosmarino con zucchine e peperoni grigliati, ricotta di capra e rucola

Potatoes, milk and rosemary Ciabatta bread with courgettes and grilled peppers, goat ricotta cheese and rocket salad

€ 9,00

TUTTO TOSTO

Toast con prosciutto cotto e Fontina

Toasted sandwich with cooked ham and Fontina cheese

€ 6,00

IL PULLED PORK

Buns all'uovo, maiale sfilacciato leggermente affumicato, insalata di cavolo croccante condita con la salsa coleslaw e patatine fritte

Egg buns, lightly smoked pulled pork, crunchy cabbage salad with coleslaw dressing and French fries

€ 14,00

TOAST INTEGRALE

Pane integrale, formaggio spalmabile, salmone affumicato e zucchine grigliate

Wholemeal bread, spreadable cheese, smoked salmon and grilled zucchini

€ 9,00

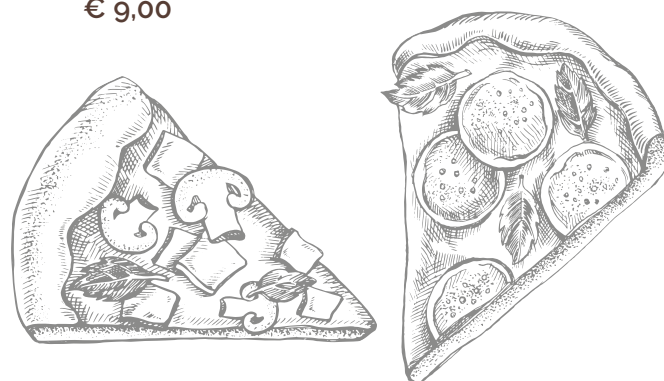


LA PIADINA

Piadina in ricetta classica, Prosciutto Crudo Veneto 20 Mesi, Squacquerone, rucola e pomodorini freschi

Classic recipe piadina, 20-month aged Veneto Prosciutto Crudo, Squacquerone cheese, arugula and fresh cherry tomatoes

€ 9,00



**Le nostre Pizze
con farine da agricoltura
biologica**
*Our Pizzas with organically
grown flours*

MEDITERRANEA

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala Campana e basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania and basil

€ 10,00

ESTIVA

Salsa pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, ricotta di capra e rucola

Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, goat ricotta cheese and arugula

€ 12,00

ROMANA DE ROMA

Porchetta d'ArICCia, patate e carciofino sott'olio

Porchetta from Ariccia, potatoes and artichoke in oil

€ 16,00

GENOVESE

Salsa pomodoro, pesto alla genovese, mozzarella e pomodorino fresco

Tomato sauce, Genovese pesto, mozzarella and fresh cherry tomato

€ 12,00

Per chiudere in dolcezza
To end on a sweet note

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit salad

€ 6,00

ANGURIA

Watermelon

€ 4,00

DOLCI DEL GIORNO

Dessert of the day from our Pastry Chef

€ 7,00



Selezione Vini
Wine Selection



TOMMASI · FAMILY · ESTATES

TOMMASI | **Valpolicella** Valpolicella DOC calice € 5 bott. € 19

TOMMASI | **Rafaèl** Valpolicella Classico Superiore DOC calice € 6 bott. € 25

TOMMASI | **Ripasso** Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC calice € 6 bott. € 29

TOMMASI | **Crearo della Conca d'Oro** Rosso Verona IGT calice € 6 bott. € 29

TOMMASI | **Amarone Classico** della Valpolicella Classico DOCG calice € 10 bott. € 62

TOMMASI | **Le Volpare** Soave Classico DOC calice € 5 bott. € 19

TOMMASI | **Le Rosse** Pinot Grigio delle Venezie DOC calice € 5 bott. € 19

TOMMASI | **Le Fornaci** Lugana DOC calice € 6 bott. € 27

CASEO | **Pinot Nero Brut** Spumante Brut Charmat calice € 5 bott. € 25

CASEO | **Pinot Nero Brut Rosé** Spumante Brut Charmat calice € 5 bott. € 25

TOMMASI | **Filodora** Prosecco DOC Brut calice € 5 bott. € 24

TOMMASI | **Fiorato** Recioto della Valpolicella Classico DOCG 375 ml calice € 8 bott. € 39