



“Garantiamo la genuinità e la provenienza aziendale dei prodotti:  
Il pane, i sottaceti, i sott’oli, le marmellate, le conserve, gli insaccati, la pasta, i dolci sono prodotti direttamente ed esclusivamente in agriturismo secondo i metodi e la maestria della tradizione contadina; le carni che proponiamo derivano esclusivamente dai nostri allevamenti.”

**Vi proponiamo 3 possibilità per degustare la nostra cucina**

- ∞ **Menù alla carta**
  
- ∞ **Menù degustazione “I classici delle 3 rondini”**  
Con degustazione di vini
  
- ∞ **I nostri Piatti unici**  
Con degustazione di birra artigianale

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro menu e sulle nostre bevande.  
Siamo preparati per consigliarti al meglio

## M E N U alla C A R T A

---

Antipasti	<b>Tagliere della casa</b>	8.00€
	Salumi di nostra produzione, formaggio fresco con confettura, giardiniera di nostra produzione, polenta alla brace	
	<b>Zuppa del contadino</b>	6.00€
	<b>Roast-beef</b>	8.00€
	Con vinaigrette all'aceto balsamico	
	<b>Vegetariano</b>	6.00€
		Vellutata di fagioli con semi di girasole e anelli di cipolla in tempura
Primi Piatti	<b>Risotto della tradizione</b>	8.00€
	<b>Bigoli di pasta fresca alla amatriciana</b>	8.00€
	<b>Tagliatelle di pasta fresca al sugo di stracotto</b>	8.00€
	<b>Maccheroncini Zucca e Vezzena</b>	8.00€
	<b>Tortelli ripieni di brasato al burro e salvia</b>	9.00€

<b>Secondi Piatti</b>	<b>La Grigliata di Maiale</b>	<b>12.00€</b>
	Misto di carne di maiale con polenta alla brace	
	<b>Galletto alla Griglia</b>	<b>10.00€</b>
	Con Polenta e salsa di accompagnamento	
	<b>La Costata di Sorana</b>	<b>All'etto 3.50€</b>
	Frollatura 30 giorni	
	<b>Tagliata di Sorana</b>	<b>13.00€</b>
	Con rucola e Vezzena DOP	
<b>Spezzatino di manzo alla vecchia maniera</b>	<b>9.00€</b>	
Con patate stufate e polenta al cucchiaio		
<b>Bollito della tradizione con pearà</b>	<b>10.00€</b>	
<b>Selezione di formaggi misti con confetture e mostarde</b>	<b>10.00€</b>	
Monte Veronese DOP, Molegato fresco, Vezzena DOP, Grana Trentino DOP 18 mesi		
<b>Contorni</b>	<b>Verdure cotte / Insalata mista / Patate al forno</b>	<b>3.50€</b>

# MENU DEGUSTAZIONE

---

## "I classici delle 3 rondini"

Degustazione in 5 portate dei piatti che contraddistinguono  
la tradizione agricola veneta.

25€ a persona

Abbinamento vini in degustazione 10€ a persona

(tutto il tavolo deve partecipare)

*"In campagna, dopo una giornata di lavoro, gli uomini alzavano il bicchiere di vino all'altezza del viso, lo osservavano, gli facevano prendere luce prima di berlo con cautela. Gli alberi centenari seguivano il loro destino secolo dopo secolo e una tale lentezza rasentava l'eternità."*

*(Pierre Sansot)*

# PIATTI UNICI

Con degustazione di birra artigianale

---

Focaccia olio evo & sale con salumi nostrani <i>Consigliamo Brew Gruff Stout - Nera</i>	9€
Hamburger XXL di Manzo e contorno di patate <i>Consigliamo Birra mastino Can grande - Bionda</i>	12€
Hamburger vegetariano e contorno di patate <i>Consigliamo Birrificio Estense - Don Pablo - Bionda</i>	9€
La Carbonara 130gr <i>Consigliamo Birrificio Estense Weizen</i>	9€

# BEVANDE

---

Bevande	Nettare di frutta fatto in casa 1L (albicocca, pesca, prugna)	5.00€
	Aperitivo della casa	3.00€
	Long Drink della casa	4.00€

Az. Agricola Passarini	Merlot-Cabernet Chardonnay Rabosello frizzante	
	½ l vino sfuso	4.00€
	1 l vino sfuso	6.00€

Brew Gruff Birrificio artigianale	Weizen alc 5.2° 0.33cl	5.00€
	0.75cl	9.00€
	Pilsner alc 5.0° 0.33cl	5.00€
	Stout - Nera - alc 4.9° 0.33cl	5.00 €
	Bock – Rossa – alc 6.8° 0.33cl	5.00 €
	0.75cl	9.00 €

Birrificio artigianale Estense	Weizen alc 5.2° 0.50cl	6.00€
	Don Pablo – Bionda - alc 5.0° 0.50cl	6.00€
	Munich – Rossa – alc 5.2° 0.50cl	6.00 €

Birrificio artigianale Mastino	Can grande – Bionda - alc 4.8° 0.33cl	5.00€
-----------------------------------	--	-------