



Menù del mercoledì

Flan di carota con fonduta di formaggio

Risotto con porri e speck

*Pasta fresca fatta in casa ai tre sughi
pomodoro, ragù di carne, verdure dell'orto*

Buffet di insalate

Tris di dolci della casa

€ 20,00 a persona, vino escluso
(coperto, acqua e caffè inclusi)

Extra a € 8,00 (a persona):

Secondo di carne con contorni

Strudel di verdure con contorni

Selezione di formaggi con marmellate



Wednesday's menu

Carrot flan on cheese fondue

Risotto with leeks and smoked ham

*Homemade noodles with 3 sauces
tomato sauce, meat ragout, mixed vegetables*

Salad buffet

Three kinds of desserts

€ 20,00 per person, wine extra
(cover, water e coffee included)

Extra € 8,00 (per person):

Meat course with side dish

Vegetable strudel with side dish

Cheese selection with jams



Mittwochmenü

Karottenflan mit Käsefondue

Risotto mit Lauch und Speck

Hausgemachte Nudeln mit drei Saucen

Tomatensauce, Fleischragout, gemischtes Gemüse

Salatbüffet

Dreierlei von Dessert

€ 20,00 pro Person, Wein extra

(Gedeck, Wasser u. Kaffee inkl.)

Extra € 8,00 (pro Person):

Fleischgericht mit Beilagen

Gemüsestrudel mit Beilagen

Käseauswahl mit Marmeladen



Menù del giovedì

Flan di rapa rossa con fonduta di formaggio

Risotto con basilico e monte veronese

*Pasta fresca fatta in casa ai tre sughi
pomodoro, ragù di carne, verdure dell'orto*

Buffet di insalate

Tris di dolci della casa

€ 20,00 a persona, vino escluso
(coperto, acqua e caffè inclusi)

Extra a € 8,00 (a persona):

Secondo di carne con contorni

Strudel di verdure con contorni

Selezione di formaggi con marmellate



Thursday's menu

Beetroot flan with cheese fondue

Risotto with basil and Monte Veronese cheese

*Homemade noodles with 3 sauces
tomato sauce, meat ragout, mixed vegetables*

Salad buffet

Three kinds of desserts

€ 20,00 per person, wine extra
(cover, water e coffee included)

Extra € 8,00 (per person):

Meat course with side dish

Vegetable strudel with side dish

Cheese selection with jams



Donnerstagmenü

Rote Beete Flan mit Käsefondue

Risotto mit Basilikum u. Monte Veronese Käse

Hausgemachte Nudeln mit drei Saucen

Tomatensauce, Fleischragout, gemischtes Gemüse

Salatbüffet

Dreierlei von Dessert

€ 20,00 pro Person, Wein extra

(Gedeck, Wasser u. Kaffee inkl.)

Extra € 8,00 (pro Person):

Fleischgericht mit Beilagen

Gemüsestrudel mit Beilagen

Käseauswahl mit Marmeladen



Menù del venerdì

Prosciutto di tacchinella con salsa alla senape

Risotto alle erbe e robiola di capra

*Pasta fresca fatta in casa ai tre sughi
pomodoro, ragù di carne, verdure dell'orto*

Buffet di insalate

Tris di dolci della casa

€ 20,00 a persona, vino escluso
(coperto, acqua e caffè inclusi)

Extra a € 8,00 (a persona):

Secondo di carne con contorni

Strudel di verdure con contorni

Selezione di formaggi con marmellate



Friday's menu

Turkey ham with mustard sauce

Risotto with herbs and Robiola goat's cheese

*Homemade noodles with 3 sauces
tomato sauce, meat ragout, mixed vegetables*

Salad buffet

Three kinds of desserts

€ 20,00 per person, wine extra
(cover, water e coffee included)

Extra € 8,00 (per person):

Meat course with side dish

Vegetable strudel with side dish

Cheese selection with jams



Freitagmenü

Truthahnschinken mit Senfsauce

Risotto mit Kräutern und Robiola Ziegenkäse

Hausgemachte Nudeln mit drei Saucen

Tomatensauce, Fleischragout, gemischtes Gemüse

Salatbuffet

Dreierlei von Dessert

€ 20,00 pro Person, Wein extra

(Gedeck, Wasser u. Kaffee inkl.)

Extra € 8,00 (pro Person):

Fleischgericht mit Beilagen

Gemüsestrudel mit Beilagen

Käseauswahl mit Marmeladen



Menù del sabato

Flan di zucchini con fonduta di formaggio

Risotto con salsiccia e zafferano

*Pasta fresca fatta in casa ai tre sughi
pomodoro, ragù di carne, verdure dell'orto*

Buffet di insalate

Tris di dolci della casa

€ 20,00 a persona, vino escluso
(coperto, acqua e caffè inclusi)

Extra a € 8,00 (a persona):

Secondo di carne con contorni

Strudel di verdure con contorni

Selezione di formaggi con marmellate



Saturday's menu

Courgette flan with cheese fondue

Risotto with sausage and saffron

*Homemade noodles with 3 sauces
tomato sauce, meat ragout, mixed vegetables*

Salad buffet

Three kinds of desserts

€ 20,00 per person, wine extra
(cover, water e coffee included)

Extra € 8,00 (per person):

Meat course with side dish

Vegetable strudel with side dish

Cheese selection with jams



Samstagmenü

Zucchini Flan mit Käsefondue

Risotto mit Fleischwurst und Safran

Hausgemachte Nudeln mit drei Saucen

Tomatensauce, Fleischragout, gemischtes Gemüse

Salatbüffet

Dreierlei von Dessert

€ 20,00 pro Person, Wein extra

(Gedeck, Wasser u. Kaffee inkl.)

Extra € 8,00 (pro Person):

Fleischgericht mit Beilagen

Gemüsestrudel mit Beilagen

Käseauswahl mit Marmeladen



Agri Wine Bar

Dadolata estiva	€ 6,50
Crostoni con mozzarella di bufala	€ 7,00
Friselle con pomodori freschi e basilico	€ 6,00
Prosciutto crudo e fichi	€ 7,00
Prosciutto di tacchinella con insalata e salsa di senape	€ 7,00
Melanzane ripiene	€ 7,00
Caprese	€ 7,00
Polpette di carne con polenta	€ 7,00
Roast beef con insalata	€ 7,00
Crespelle con ricotta e spinaci	€ 7,00
Mousse alla pesca	€ 4,00
Macedonia di pesche e mentuccia	€ 4,00



Agri Wine Bar

Diced vegetables with feta cheese	€ 6,50
Crouton with buffalo mozzarella and tomatoes	€ 7,00
Friselle with tomato and basil	€ 6,00
Ham and figs	€ 7,00
Turkey slices with salad and mustard	€ 7,00
Filled aubergines	€ 7,00
Mozzarella and tomato dish	€ 7,00
Meat balls with polenta	€ 7,00
Roast beef with salad	€ 7,00
Crepe with ricotta and spinach	€ 7,00
Peach mousse	€ 4,00
Fruit salad with peaches and mint	€ 4,00



Menù del lunedì

Flan di zucchine

Risotto con le rape rosse

*Pasta fresca fatta in casa ai tre sughi
pomodoro, ragù di manzo, verdure dell'orto*

Buffet di insalate

Tris di dolci della casa

€ 20,00 a persona, vino escluso
(coperto, acqua e caffè inclusi)

Extra a € 8,00 (a persona):

Rotolo di agnello con contorni

Strudel di verdure con contorni

Selezione di formaggi con marmellate



Monday's menu

Courgette flan with cheese fondue

Risotto with beetroot

*Homemade noodles with 3 sauces
tomato sauce, beef ragout, mixed vegetables*

Salad buffet

Three kinds of desserts

€ 20,00 per person, wine extra
(cover, water e coffee included)

Extra € 8,00 (per person):

Lamb meat with side dish

Vegetable strudel with side dish

Cheese selection with jams



Menù del martedì

Flan di rape rosse

Risotto con erbe limone

*Pasta fresca fatta in casa ai tre sughi
pomodoro, ragù di manzo, verdure dell'orto*

Buffet di insalate

Tris di dolci della casa

€ 20,00 a persona, vino escluso
(coperto, acqua e caffè inclusi)

Extra a € 8,00 (a persona):

Arista di maiale con contorni

Strudel di verdure con contorni

Selezione di formaggi con marmellate



Tuesday's menu

Beetroot flan with cheese fondue

Risotto with herbs and lemon

*Homemade noodles with 3 sauces
tomato sauce, beef ragout, mixed vegetables*

Salad buffet

Three kinds of desserts

€ 20,00 per person, wine extra
(cover, water e coffee included)

Extra € 8,00 (per person):

Pork meat with side dish

Vegetable strudel with side dish

Cheese selection with jams