



## **MENÙ DEGUSTAZIONE PREELLA**

50€

### **PECORA BROGNA**

Tartufo nero / Monte Veronese / funghi porcini e cardoncelli

### **TORTELLINO DI VALEGGIO**

Brodo di gallina / Parmigiano Reggiano

### **BRASATO**

Guancia / barolo / polenta morbida e croccante

### **DESSERT**

**ABBINAMENTO VINI AL CALICE**  
**EURO 18**

## SPECIALITÀ

|   |     |
|---|-----|
| PECORA BROGNA   | 19€ |
| Tartufo nero / Monte Veronese / funghi porcini e cardoncelli                          |     |
| STORIONE  | 18€ |
| Cavolfiore / limone / caviale di aringa   |     |
| BACCALA'  | 18€ |
| Olio extravergine di oliva / prezzemolo / peperone crusco                             |     |
| CARCIOFI ALLA BRACE   | 15€ |
| Vermouth Calissano / rosmarino / brace di topinambur                                  |     |
| SALUMI VENETI   | 15€ |
| Mortadella Favola / prosciutto crudo di maiale tranquillo / cotto Opificio Pavoncelli |     |

## RISO E PASTA

|   |     |
|---|-----|
| TAGLIOLINO AI TRE RAGU'                 | 22€ |
| Anatra / fegatini / cortile             |     |
| GNOCCO DI PATATE                        | 19€ |
| Bagoss / trombette nere / mortadella    |     |
| CARBONARA                               | 18€ |
| Sarda di Monteisola / Garda egg / speck |     |
| RISOTTO                                 | 16€ |
| Amarone / cimbro / burro di malga       |     |
| TORTELLINO DI VALEGGIO                  | 16€ |
| Brodo di gallina / Parmigiano Reggiano  |     |



## CARNE E PESCE

FIorentina per due persone 60€  
Erbe aromatiche / fagioli / verdure

LEPRE ALLA ROYALE 28€  
Foie gras / tartufo nero

OSSOBUCO 24€  
Limone / erbe aromatiche

BRASATO 20€  
Guancia / barolo / polenta morbida e croccante

PESCATO DEL LAGO DAI PICCOLI PESCATORI  
EURO SECONDO MERCATO

## DESSERT

Dessert del giorno 8€

## PIZZE GOURMET

Di Paolo Ghidini Pizzeria al Fienile

|   |     |
|---|-----|
| MARGHERITA  | 8€  |
| Fior di latte bio / pomodoro bio / basilico   |     |
| FUNGHI  | 16€ |
| Pomodoro bio / fior di latte bio / prosciutto cotto brusà alla brace /<br>funghi porcini  |     |
| CANTABRICA  | 16€ |
| Pomodoro bio / fior di latte bio / acciughe del Cantabrico<br>origano e basilico  |     |
| RADICCHIO VERONESE  | 16€ |
| Fior di latte bio / radicchio veronese / Monteveronese / tastasal   |     |
| ZUCCHINE  | 15€ |
| Fior di latte bio / zucchini / pangrattato al pomodoro<br>pomodorini semi dry bio / scaglie di Monte veronese /<br>cornicione ripieno al Monte veronese |     |
| QUATTRO POMODORI  | 15€ |
| Crema di pomodorini secchi bio / fior di latte bio /<br>pomodorini semidry bio / gocce di basilico / pomodorini / pane al pomodoro                      |     |
| VENTRICINA  | 15€ |
| Fior di latte bio / pomodoro / ventricina di Vasto  |     |

Lievitati fatti in casa, olio e servizio 3€

\*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine.

Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.  
L'elenco completo degli allergeni è consultabile su richiesta.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati  
trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.



## DRINK LIST

### C'ERA UNA VOLTA

|   |    |
|---|----|
| SPRITZ  | 5€ |
| Aperol / Prosecco Bolla DOCG / Soda                     |    |
| NEGRONI SBAGLIATO                                       | 5€ |
| Bitter / Vermouth Calissano Rosso / Prosecco Bolla DOCG |    |
| BICICLETTA  | 5€ |
| Bitter / Ca' Preella Soave DOC Lamberti / Soda          |    |
| AMERICANO   | 5€ |
| Bitter / Vermouth Calissano Rosso / Soda                |    |
| GIOSTRA D'ALCOL   | 5€ |
| Bitter / Barbera d'Asti Ca' Bianca / Cedrata Tassoni    |    |
| SPTIRZVENEZIANO   | 5€ |
| Select / Prosecco Bolla DOCG / Soda                     |    |
| MI-TO   | 5€ |
| Punte e Mes / Bitter                                    |    |
| APERTAS   | 5€ |
| Aperol / Cedrata Tassoni                                |    |
| GARIBALDI   | 5€ |
| Bitter / Spremuta di arancia                            |    |

### QUALCOSA È CAMBIATO

|  |    |
|--|----|
| SUNSET   | 7€ |
| Americano Cocchi Rosato / Rosè Cavicchiolio extra dry<br>Spremuta di pompelmo rosa   |    |
| VITTORIALE   | 7€ |
| Italicus / Lamberti Rosè extra dry / Spremuta di pompelmo rosa<br>Bitter alle olive  |    |
| ASIAGO   | 7€ |
| Kranebet Rossi / Bitter Tassoni, Vermouth Calissano Rosso / China Rossi  |    |
| ELIXIR   | 7€ |
| Rye Whisky/ Bitter Tassoni / Vermouth Calissano Rosso infuso al tè nero<br>e hibiscus / Jerry Thomas Bitter (lasciato invecchiare<br>90 giorni in botte di rovere) |    |

# OSTERIA PREELLA

## BIRRE

|   |    |
|---|----|
| OTUSLOLIPA 4.5%   | 6€ |
| Birra chiara ad alta fermentazione, aromatica           |    |
| OTUSPILS 5.2%   | 6€ |
| Birra chiara a bassa fermentazione, in stile tedesco    |    |
| OTUSBLANCHE 5.0%  | 6€ |
| Birra Bianca ad alta fermentazione, molto profumata     |    |
| OPTUSRED 6.7%   | 6€ |
| Birra ambrata scura a bassa fermentazione, in stile bok |    |

## SOFT DRINK

|  |      |
|--|------|
| ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75L / ACQUA PANNA 0,75L | 4€   |
| ACQUA PERRIER 0,33L                            | 3€   |
| COCA COLA 0 / COCA COLA                        | 4,5€ |
| SAN PELLEGRINO CHINÒ / SAN PELLEGRINO GASSOSA  | 4,5€ |
| SAN PELLEGRINO ARANCIATA                       | 4,5€ |
| SAN PELLEGRINO ARANCIATA AMARA BIO             |      |
| SAN PELLEGRINO TONICA AGRUMI                   | 4,5€ |
| SAN PELLEGRINO TONICA ROVERE                   |      |

## GRAPPE

|                |    |
|----------------|----|
| GRAPPA NOVELLA | 5€ |
| GRAPPA AMARONE | 6€ |
| GRAPPA MOSCATO | 6€ |
| GRAPPA BAROLO  | 6€ |

# OSTERIA PREELLA

## AMARI

|                      |    |
|----------------------|----|
| SAMBUCA              | 4€ |
| LIMONCELLO           | 4€ |
| LIQUIRIZIA           | 4€ |
| CHINA                | 4€ |
| AMARO ASIAGO         | 4€ |
| AMARO AVERNA RISERVA | 5€ |
| AMARO BRAULIO        | 5€ |
| AMARO DEL CAPO       | 5€ |
| AMARO MONTENEGRO     | 4€ |
| CHARTREUSE GIALLA    | 7€ |
| CHARTREUSE VERDE     | 7€ |

## VODKA

|                  |     |
|------------------|-----|
| VODKA SKYY       | 8€  |
| VODKA GREY GOOSE | 10€ |
| VODKA BELVEDERE  | 10€ |

## I NOSTRI GIN

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| GIN BIG GINO<br>Italia   | 8€  |
| GIN HENDRICK'S<br>Scozia | 10€ |
| GIN MARE<br>Spagna       | 10€ |
| GIN SABATINI<br>Italia   | 10€ |

E altri...

In abbinamento proponiamo toniche Premium San Pellegrino

# OSTERIA PREELLA

## RUM

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| RUM J. WRAY BIANCO      | 8€  |
| RUM J. WRAY GOLD        | 9€  |
| RUM DON PAPA 7yo        | 12€ |
| RUM DIPLOMATICO RISERVA | 12€ |
| RUM LA HECHICHERA EXTRA | 12€ |

## TEQUILA

|                          |    |
|--------------------------|----|
| TEQUILA ESPOLON SILVER   | 5€ |
| TEQUILA ESPOLON REPOSADO | 8€ |

## WHISKY

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| WHISKEY BOURBON JIM BEEM    | 8€  |
| WHISKY BULLET RYE           | 10€ |
| WHISKY NIKKA                | 12€ |
| WHISKY MACALLAN AMBER       | 10€ |
| WHISKY JOHNNIE WALKER GREEN | 10€ |
| WHISKY CAOL ILA MOCH        | 12€ |





## CAFFETTERIA

|                 |      |
|-----------------|------|
| CAFFÈ           | 2€   |
| CAFFÈ MACCHIATO | 2,5€ |
| CAFFÈ CORRETTO  | 3€   |
| CAPPUCCINO      | 3€   |
| TÈ E TISANE     | 4€   |