



DEGUSTATIONSMENÜ PREELLA

50€

BROGNA-SCHAF

Schwarzer Trüffel / Monte Veronese Käse / Steinpilze und Kräuterseitlinge

TORTELLINO DI VALEGGIO

Hühnerbrühe / Parmigiano Reggiano

BRASATO (Schmorbraten)

Schweinebacke / Barolo / weiche und knusprige Polenta

DESSERT

DAZU WEIN GLASWEISE
EURO 18

SPEZIALITÄTEN

BROGNA-SCHAF	19€
Schwarzer Trüffel / Monte Veronese Käse / Steinpilze und Kräuterseitlinge	
STÖR	18€
Blumenkohl / Zitrone / Heringskaviar	
BACCALA' (Stockfisch)	18€
Extranatives Olivenöl / Petersilie / Crusco-Paprikaschoten	
GEGRILLTE ARTISCHOCKEN	15€
Vermouth Calissano / Rosmarin / Topinambur vom Grill	
AUFSCHNITT AUS DEM VENETO	15€
Mortadella Favola / roher Schinken vom "Maiale tranquillo" (langsam gewachsenes Schwein) / gekochter Schinken Opificio Pavoncelli	

REIS UND PASTA

TAGLIOLINO AI TRE RAGÚ	22€
mit drei Ragouts: Ente / Geflügelleber / "cortile" (aus hellem Fleisch, wie Huhn, Kaninchen etc.)	
GNOCCO DI PATATE (Kartoffelknödel)	19€
Bagoss (halbfetter, sehr fester Käse) / Herbsttrompete (Pilz) / Mortadella	
CARBONARA	18€
Monteisola Sardine / Ei vom Gardasee / Speck	
RISOTTO	16€
Amarone / Cimbro- Käse / Almbutter	
TORTELLINO DI VALEGGIO	16€
Hühnerbrühe / Parmigiano Reggiano	



FLEISCH UND FISCH

FIorentINA (Steak nach Florentiner Art) für 2 Personen 60€
Kräuter / Bohnen / Gemüse

LEPRE ALLA ROYALE (Hase auf königliche Art) 28€
Stopfleber / schwarzer Trüffel

OSSOBUCO 24€
Zitrone / Kräuter

BRASATO (Schmorbraten) 20€
Schweinebacke/ Barolo / weiche und knusprige Polenta

FISCH AUS DEM SEE VON ORTSANSÄSSIGEN, KLEINEN FISCHEREIBETRIEBEN
NACH MARKTANGEBOT

DESSERT

Dessert des Tages 8€



GOURMET PIZZEN

Von Paolo Ghidini Pizzeria al Fienile

MARGHERITA	8€
Bio-Mozzarella Fior di latte / Bio-Tomaten / Basilikum	
FUNGHI	16€
Bio-Tomaten / Bio-Mozzarella Fior di latte / Kochschinken vom Holzkohlegrill / Steinpilze	
CANTABRICA	16€
Bio-Tomaten / Bio-Mozzarella Fior di latte / Cantabrico-Sardellen / Oregano und Basilikum	
RADICCHIO VERONESE	16€
Bio-Mozzarella Fior di latte / Veroneser Radicchio / Monte Veronese Käse / Tastasal (Schweinefleisch-Masse, gesalzen und gepfeffert)	
ZUCCHINE	15€
Bio-Mozzarella Fior di latte / Zucchini / Paniermehl mit Tomate / leicht getrocknete Bio-Kirschtomaten / gehobelter Monte Veronese Käse / Pizzarand mit Monte Veronese gefüllt	
4 POMODORI	15€
Creme von leicht getrockneten Bio-Kirschtomaten / Bio-Mozzarella Fior di latte / leicht getrocknete Bio-Kirschtomaten / Basilikumtropfen / Kirschtomaten / Brot	
VENTRICINA	15€
Bio-Mozzarella Fior di latte / Tomate / Venticina di Vasto (grobe Wurst aus Schweinefleisch aus Abruzzen)	
hausgemachte Hefeprodukte, Öl und Service	3€

*Produkt könnte ursprünglich tiefgekühlt sein.

Informieren Sie unser Personal bitte über eventuell bestehende Allergien oder Intoleranzen. Auf Anfrage kann die komplette Allergenliste eingesehen werden. Im Sinne der Verordnung EG 853/2004 wurden roh servierte Fischereierzeugnisse als Vorsichtsmaßnahme 24 Stunden lang einer Temperatur von unter -20°C ausgesetzt

GETRÄNKELISTE

C'ERA UNA VOLTA – ES WAR EINMAL

SPRITZ	5€
Aperol / Prosecco Bolla DOCG / Soda	
NEGRONI SBAGLIATO (Falscher Negroni)	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	
SPRITZVENEZIANO	5€
Select / Prosecco Bolla DOCG / Soda	
MI-TO	5€
Punte e Mes / Bitter	
APERTAS	5€
Aperol / Cedrata Tassoni	
GARIBALDI	5€
Bitter / frisch gepresster Orangensaft	

QUALCOSA È CAMBIATO - WAS GIBT'S NEUES

SUNSET	7€
Americano Cocchi Rosato / Rosè Cavicchiolio extra dry/ frisch gepresster Grapefruitsaft (rosa)	
VITTORIALE	7€
Italicus / Lamberti Rosè extra dry / frisch gepresster Grapefruitsaft (rosa) Bitter alle olive	
ASIAGO	7€
Kranebet Rossi / Bitter Tassoni, Vermouth Calissano Rosso / China Rossi	
ELIXIR	7€
Rye Whisky/ Bitter Tassoni / Wermut Calissano Rosso aufguss mit Schwarztee und Hibiskus / Jerry Thomas Bitter (90 Tage im Eichenfass gelagert)	

OSTERIA PREELLA

BIER

OTUSLOLIPA 4.5%	6€
Helles, obergäriges Bier, aromatisch	
OTUSPILS 5.2%	6€
Helles, untergäriges Bier, deutscher Stil	
OTUSBLANCHE 5.0%	6€
Obergäriges Weißbier, duftend	
OPTUSRED 6.7%	6€
Dunkles, untergäriges Bier, Typ Bockbier	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER SAN PELLEGRINO 0,75L / WASSER PANNA 0,75L	4€
WASSER PERRIER 0,33L	3€
COCA COLA 0 / COCA COLA	4,5€
SAN PELLEGRINO CHINÒ / SAN PELLEGRINO GASSOSA	4,5€
SAN PELLEGRINO ARANCIATA (Orangelimonade)	4,5€
SAN PELLEGRINO ARANCIATA AMARA BIO (Bio-Biterorangenlimonade)	4,5€
SAN PELLEGRINO TONICA AGRUMI (Zitrusfrüchte)	4,5€
SAN PELLEGRINO TONICA ROVERE (mit Eichenextract)	4,5€

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€

WODKA

WODKA SKYY	8€
WODKA GREY GOOSE	10€
WODKA BELVEDERE	10€

UNSERE GIN

GIN BIG GINO Italien	8€
GIN HENDRICK'S Schottland	10€
GIN MARE Spanien	10€
GIN SABATINI Italien	10€

Und andere ...

Dazu empfehlen wir die Premium Tonicwässer 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€
WHISKEY BULLET RYE	10€
WHISKEY NIKKA	12€
WHISKEY MACALLAN AMBER	10€
WHISKEY JOHNNIE WALKER GREEN	10€
WHISKEY CAOL ILA MOCH	12€



OSTERIA PREELLA

CAFFETTERIA

CAFFÈ	2€
CAFFÈ MACCHIATO	2,5€
CAFFÈ CORRETTO	3€
CAPPUCCINO	3€
TEES UND AUFGÜSSE	4€