

MENÙ

GARZADORI

EAT

MENÙ

ANTIPASTI

APPETIZERS

/

PRIMI

FIRST COURSES

/

SECONDI

MAIN COURSES

/

HAMBURGER

/

PIZZA

/

DOLCI

DESSERTS

Coperto, pane e servizio: 2€ / Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni, è possibile consultare un apposito menù fornito su richiesta dal personale di sala.

EAT

CAFÉ • RESTAURANT

ANTIPASTI
/
APPETIZERS

CAFÉ • RESTAURANT

Ovetto croccante con fonduta di pecorino e guanciaie	€ 9.00
—	
Crunchy egg with pecorino fondue and bacon	
Baccalà mantecato con polenta al nero di seppia, cipolla croccante e alici del Cantabrico	€ 10.00
—	
Codfish mousse with cuttlefish ink “polenta”, red onion and Cantabrian anchovies	
Piovra alla plancia aromatizzata allo zenzero e peperoncino con spuma di patate	€ 12.00
—	
Potato mousse with roasted octopus and chili pepper	
Plateau di salumi nostrani con focaccia in pala	€ 12.00
—	
Mixed platter of cured meat with flat bread	
Battuta di garronese veneta al coltello con tartufo nero, robiola di bufala e nocciole tostate	€ 14.00
—	
Beef tartare with black truffle, robiola cheese and hazelnuts	

CAFÉ • RESTAURANT

PRIMI
/
FIRST
COURSES

CAFÉ • RESTAURANT

Bigolo con le sarde, panure al profumo di
alici e broccolo fiolaro di Creazzo € 10.00

—

“Bigoli” pasta with sardines and broccoli

Tagliolino al nero di seppia con scampi,
datterini e salicornia € 14.00

—

Cuttlefish ink “tagliatelle” pasta with scampi,
small tomato and sea asparagus

Crema di zucca con capesante arrostate
e lardo di Patanegra € 12.00

—

Pumpkin cream with roasted sea scallop and
lard

Tortello di pasta nobile ripieni al ragù d’anatra
con riduzione di carne e scaglie di Parmigiano € 12.00

—

Home made fresh “tortelli” pasta stuffed with
duck sauce

Risotto carnaroli al tartufo nero dei Colli Berici € 12.00

—

Carnaroli risotto with black truffle from Colli
Berici

PRIMI / FIRST COURSES

CAFÉ • RESTAURANT

SECONDI

/

MAIN

COURSES

CAFÉ • RESTAURANT

Baccalà alla vicentina con polenta morbida di Marano	€ 16.00
–	
Vicentina codfish with soft Marano polenta	
Scaloppa di ombrina con verdure al vapore e crema di barbabietola rossa	€ 19.00
–	
Roast seabass escalope, boiled vegetables and red beetroots cream	
Guancetta brasata di vitello bianco latte con patate schiacciate e olive taggiasche	€ 15.00
–	
Veal cheeks with mashed potatoes and taggiasca olives	
Pluma di maialino italiano con il suo intingolo di verdure croccanti e patate al burro	€ 16.00
–	
Italian pig pluma with vegetables and buttered potatoes	
Garronese veneta in tagliata con zucca arrostita e bieta costa	€ 18.00
–	
Grilled beef slices, roasted pumpkin and seasonal vegetables	
Tortino di zucca, broccolo fiolaro di Creazzo e scaglie di tartufo nero dei Colli Berici	€ 12.00
–	
Pumpkin flan, fiolaro broccoli and black truffle	

CAFÉ • RESTAURANT

/

HAMBURGER

/

CAFÉ • RESTAURANT

LUPO DI MARE

Straccetti di branzino aromatizzati, robiola di bufala, champignon crudi, crema d'avocado e pomodoro confit € 14.00

–

Wholemeal bread, grilled seabass, robiola cheese, champignon mushrooms, avocado cream, candied tomato

CHICKEN

Petto di pollo, maionese al curry, radicchio tardivo caramellato e lardo € 10.00

–

Seared chicken slices, curry mayonnaise, candied chicory and lard

GARZABURGER

Hamburger di garronese veneta, lattuga, pomodoro candito, pancetta stufata e morlacco € 14.00

–

Garronese beef burger, lattuce, candied tomato, bacon and morlacco cheese

OLD STYLE

Hamburger di Angus, lattuga, Asiago, bacon e salsa fil di fumo € 12.00

–

Angus black angus, lattuce, Asiago cheese, bacon and smoked pepper sauce

PORGI L'ALTRA GUANCIA

Pane rustico, guancetta di maiale sfilacciata, cipolla caramellata, lattuga e Asiago € 12.00

–

Rustic bread, pork filled pigskin, caramelized onion, lattuce and Asiago cheese

CAFÉ • RESTAURANT

/

PIZZA

/

MARGHERITA VERACE DOP

San Marzano DOP, mozzarella di bufala
Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP,
basilico e olio evo

€ 9.00

*Tomato San Marzano DOP, bufala cheese DOP,
Parmesan cheese, basil and olive oil*

ZUCCA E PANCETTA

Crema di zucca, fior di latte, pancetta nostrana
e granella di nocciola

€ 9.00

*Pumpkin cream, mozzarella cheese, rolled
bacon and chopped hazelnut*

BROCCOLO FIOVARO E SALSICCIA

Fior di latte, broccolo fiolaro di Creazzo,
salsiccia e olio evo

€ 9.00

*Mozzarella cheese, broccoli, sausage and
olive oil*

BETTY DI MARE

Fior di latte, piovra, pomodoro confit, patate al
forno e olive

€ 13.00

*Mozzarella cheese, octopus, confit cherry
tomatoes, potatoes and olives*

PORK

Fior di latte, radicchio tardivo di Treviso, lardo di
suino nero e rosmarino

€ 10.00

*Mozzarella cheese, red chicory, lard and
rosemary*

AMATRICIANA

San Marzano DOP, fior di latte, pancetta
arrostita, cipolla stufata, pomodoro candito e
pecorino dolce € 10.00

Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese,
rolled bacon, onion, candied tomato and
pecorino cheese

PORTO AZZURRO

San Marzano DOP, pomodorini confit, code di
gambero e pesto alla genovese
- a fine cottura: burrata di Corato € 12.00

Tomato San Marzano DOP, confit cherry
tomatoes, shrimp tails and pesto Genovese DOP
- after cooking: burrata cheese

GARZADORI

San Marzano DOP, fior di latte, zucchine, petali
di parmigiano, prosciutto crudo Veneto DOP
Soranzo e glassa di aceto balsamico € 11.00

Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese,
Veneto raw ham, zucchini, parmesan cheese
and balsamic vinegar icing

TROPEA

San marzano DOP, fior di latte, tonno fresco in
tagliata e cipolla rossa caramellata € 13.00

Tomato San Marzano DOP, mozzarella cheese,
slice fresh tuna and red onion

MAGNIFICA

Fior di latte, Asiago, tartufo nero a scaglie, lardo
di suino nero e rosmarino € 11.00

Mozzarella cheese, Asiago cheese, black
truffle, lard and rosemary

CAFÉ • RESTAURANT

MARGHERITA

Pomodoro pelato, fior di latte e basilico € 6.50
Tomato sauce, mozzarella cheese and basil

MARINARA

Pomodoro pelato, origano di collina, aglio rosso
e olio evo € 6.00
Tomato sauce, oregano, garlic and olive oil

CAPRICCIO

Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto,
corolle di carciofo, funghi e salamino 100%
piccante € 8.50
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham,
artichoke, mushrooms and spicy salami

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico
e capperi € 8.00
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies
and capers

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salamino € 7.00
Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami

MONTAGNANA

Pomodoro, burrata DOP a fine cottura e
prosciutto crudo veneto DOP Soranzo € 9.00
Tomato sauce, mozzarella cheese and after
cooking raw ham

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto e funghi € 7.50
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms

ROSMARINO

Pomodoro, bufala, rosmarino, pomodori secchi,
capperi e olive nere € 9.00
Tomato sauce, bufala cheese, rosemary, dry
tomatoes, capers and black olives

CAFÉ • RESTAURANT

SALAMINO, BUFALA E GRANA

Pomodoro, bufala, grana, salamino piccante,
olio all'aglio e rosmarino € 9.00

Tomato sauce, bufala cheese, parmesan, spicy
salami, garlic oil and rosemary

1460

Pomodoro pelato, fior di latte, porcini e pomodorini
- a fine cottura: burrata affumicata e speck € 10.00

Tomato sauce, mozzarella cheese, porcini
mushroom and cherry tomato
-after cooking: burrata and speck

4 PECCATI

Pomodoro pelato, fior di latte, Asiago DOP,
salsiccia, peperoni e cipolla caramellata € 9.00

Tomato sauce, mozzarella cheese, Asiago
cheese, sausage, pepper and onion

CAPRINA

Pomodoro, fior di latte, blu di capra, speck e
zest di limone € 8.50

Tomato sauce, mozzarella cheese, Blue-cheese,
speck e lemon zest

DAL NOSTRO ORTO

Pomodoro pelato, fior di latte, melanzane, peperoni,
zucchine, radicchio, Grana Padano e origano € 9.00

Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, peppers,
fresh tomato, zucchini, chicory and parmesan

BETTY

Bufala, patate al forno, pancetta affumicata e
rosmarino € 9.00

Bufala cheese, baked potatoes, bacon and rosemary

DAL BOSCO

Fior di latte, champignon a crudo, porcini e Asiago € 10.00

Mozzarella cheese, champignon, porcini
mushrooms and Asiago cheese

CAFÉ • RESTAURANT

DOLCI
/
DESSERTS

Tiramisù	€ 6.00
Millefoglie con crema aromatizzata al mandarino e gocce di cioccolato	€ 6.00
— “Millefoglie” with tangerine chantilly cream and chocolate chips	
Macafame con crema alla vaniglia e frutta secca	€ 6.00
— Macafame cake with vanilia cream and dried fruit	
Cheesecake allo zenzero candito e ananas	€ 6.00
— Pineapple and candied ginger cheesecake	
Crostatina di pasta frolla con crema al cioccolato e nocciole tostate	€ 6.00
— Shortbread tart with chocolate cream and roasted hazelnut	