



ELENCO ALLERGENI - LEGENDA

- Cereali contenenti glutine cioè: Grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi



Vegetariano



Vegano



Benvenuti nella **Trattoria Cimbra**, un locale storico dove **tradizione** e **innovazione** si fondono per offrirvi tutto il **buono** della Lessinia.

Ciò che assaporerete seduti al tavolo lo potrete trovare e portare con voi passando dalla Bottega al piano superiore. Comincia il viaggio nella Terra dei Cimbri.

chi ben comincia...

Il primo segno di ospitalità?

Il servizio e il coperto sono gratis

e puoi navigare con il wifi!



Trattoria Cimbra

Scarica subito il Menù
e condividilo con
i tuoi amici :)



TAGLIERE CIMBRO salumi e formaggi

€ 19,00

Formaggio al **Tartufo**, Carpaccio di **Carne Salà** Artigianale, Formaggio **Monte Veronese Dolce** DOP, Formaggio **affinato all'Amarone**, **Sopressa** stagionata in alta Lessinia, **Crosta fiorita di capra**, **Speck** stagionato IGP, **Pancetta** coppata stagionata in Alta Lessinia, formaggio **all'erba cipollina**. Servito con selezione di marmellate artigianali senapate. Giardiniera fatta in casa buonissima consigliata!

€ 5,00



Tagliere Cimbro

TAGLIERE BECCHERLI solo salumi

Sopressa casalina, **Pancetta coppata** e **Lardo** stagionati in Alta Lessinia, Carpaccio di **Carne Salà** Artigianale, **Speck** stagionato IGP.

€ 16,00

Giardiniera fatta in casa buonissima consigliata!

€ 5,00



Vegetariano



Vegano

TAGLIERE DOSSETTI solo formaggi



Formaggio **Monte Veronese DOP**, **Crosta fiorita** di capra, Formaggio al **Tartufo**, Formaggio **all'Erba Cipollina**, Formaggio **Bosco Magro**, Formaggio **affinato all'Amarone**. Il tutto servito con selezione di marmellate artigianali senapate.

€ 18,00



ZUPPA D'ORZO IN PAGNOTTA CIMBRA

€ 19,00



AI NOVE CEREALI con formaggi nostrani: formaggio al tartufo, formaggio affinato all'Amarone, formaggio all'erba cipollina, formaggio grasso con fiorita di capra, formaggio Monte Veronese DOP e salsine alla frutta. *non sempre disponibile





PIATTO DEL BENIAMINO ●●●●●

€ 19,00

Spezzatino tenero di **Cervo**, Monte Veronese Dolce DOP, **Canederlo allo Speck**, **Sopressa** stagionata in alta Lessinia, **Funghi** misti del bosco, **polenta** morbida, **patatine** fritte montanare asciugate al forno



Piatto del Beniamino

Punto primo

Gnocchi Cimbri veronesi di malga ●●
conditi con ricotta affumicata e burro fuso

€ 9,00

Tagliatelle al Tartufo della Lessinia ●●

€ 12,00

Tagliatelle al Ragù di cervo ●●●

€ 12,00

Canederli allo Speck ●●●●●
conditi con burro fuso e grana

€ 9,00

Canederli ortica, spinaci selvatici ●●●●●
conditi con burro fuso e grana

€ 9,00



Vegetariano



Vegano



Aspetta un secondo

- Spezzatino di cervo** ●● € 16,00
con Polenta e Patatine Montanare
- Würstel artigianali** con patatine € 13,00
fritte montanare
- Carne Salà** in carpaccio preparata in casa € 13,00
con manzo della Lessinia e patatine montanare
- Monte Veronese DOP fuso, funghi di bosco** ●  € 13,00
e polenta
- Funghi misti di bosco** con polenta   € 13,00
- Roast Beef** con manzo nostrano € 13,00
allevato in Lessinia e patatine montanare
- Costata di manzo nostrano** allevato nel Parco € 22,00
Naturale, cotta ai ferri (gr. 450+)
e patatine montanare
- Vitello con salsa tonnata** fatta in casa ●●●● € 14,00
e patatine montanare



CONTORNI

Patatine fritte montanare

  € 5,00

Giardiniera Fatta in casa da noi

  € 5,00

Insalata Mista

  € 4,50

Contorni cotti di stagione

  € 5,00

Sacchetto di **pane artigianale** con farine

pregiate e semini tostati (**grande**)

    € 3,00

Sacchetto di **pane artigianale** con farine

pregiate e semini tostati (**piccolo**)

    € 2,00



Vegetariano



Vegano



Dolci divertimenti

CON PRODOTTI DEL PARCO NATURALE FATTI DA NOI

Tiramisù della casa Buono da impazzire! ●●●●🥕 5,50

Panna Cotta con panna fresca con crema di **marroni** del Parco Naturale della Lessinia e cioccolato fuso ●🥕 5,50

Crostata di noci e mandorle con marmellata delle nostre albicocche (fragrante) ●●●●🥕 5,50

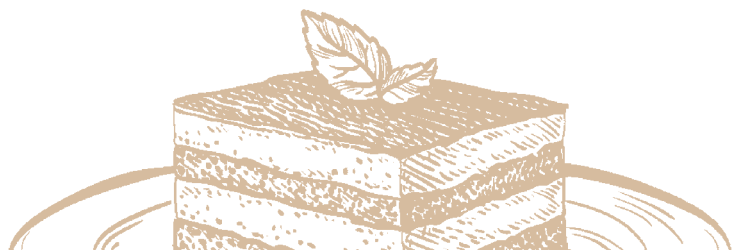
Semifreddo all'amaretto con panna fresca servito con cioccolato fuso ●●●●🥕 5,50

Strudel Cimbri imperdibile servito con crema alla vaniglia ●●●●🍃🥕 5,50

Per completare i vostri dolci:

Bicchiere di Recioto della Valpolicella (rosso) 5,90

Bicchiere di Passito Panteno (bianco) 4,90



Il lieto fine



Confezione tartufi del Parco Naturale

Per chi vi aspetta a casa...



al momento del conto chiedi lo sconto per la bottega

VINO SFUSO

Rosso tipo Valpolicella - **Bianco** tipo Prosecco

| | |
|--------------|-------------|
| 1/4 lt..... | 4,50 |
| 1/2 lt..... | 6,50 |
| 0,75 lt..... | 8,50 |



BIRRE

Birra Cimbra Bio bott. 0,5 lt..... **4,90**

artigianale con acqua di sorgente, leggera e piacevole
consigliata da Slow Food

Birra Cimbra Rossa 0,5 lt..... **4,90**

Birra Cimbra Truber BIO 0.33 lt..... **4,90**

Keller Biologica non filtrata

BIBITE

Limonata Bio con limoni di Sicilia..... **2,90**

The al limone biologico **2,90**

Coca Cola Classica in vetro **2,90**

Acqua 0,75 lt **3,90**

Succo di Mela Kohl, di alta montagna 0.75 lt..... **5,90**



VINI AL CALICE

ROSSI

| | |
|---|------|
| Campofiorin Masi..... | 5,00 |
| Valpolicella ripasso - Torre del Falasco..... | 4,00 |
| Recioto della Valpolicella - Torre del Falasco..... | 5,90 |

BIANCHI

| | |
|---|------|
| Lugana - Santa Cristina Zenato..... | 5,00 |
| Lessini Durello 733 Brut - Montecchia di Crosara... | 5,00 |
| Panteno - Passito bianco | 4,90 |

AMARI

| | |
|--|------|
| Amaro Terracimbra | 4,00 |
| <i>con erbe officinali della Lessinia</i> | |
| Grappa bianca con vitigni selezionati..... | 4,00 |
| Grappa Amarone..... | 5,00 |
| Caffè "Illy" | 1,80 |





VINI ROSSI

IN BOTTIGLIA

Corvina

Torre del Falasco..... bott. 0,75 lt. **9,00**

Valpolicella Superiore

Torre del Falasco..... bott. 0,75 lt. **14,00**

Valpolicella Ripasso

Torre del Falasco..... bott. 0,75 lt. **18,00**

Valpolicella Ripasso Superiore

Torre del Falasco..... bott. 0,75 lt. **20,00**

Campofiorin

Masi..... bott. 0,75 lt. **18,00**

La Grola

Allegrini bott. 0,75 lt. **24,00**

Amarone

Torre del Falasco..... bott. 0,75 lt. **35,00**

Amarone

Costasera Masi..... bott. 0,75 lt. **45,00**

Recioto

della Valpolicella..... bott. 0,50 lt. **20,00**

VINI BIANCHI

IN BOTTIGLIA

Garganega

Torre del Falasco bott. 0,75 lt. **9,00**

Lugana

Santa Cristina Zenato..... bott. 0,75 lt. **16,90**

Lessinia Durello 733 Brut

Montecchia di Crosara bott. 0,75 lt. **15,90**

Spumante Brut

Collina dei Clliegi bott. 0,75 lt. **16,90**

Panteno passito

Torre del Falasco bott. 0,75 lt. **20,00**





ATTENZIONE:

Informiamo a tutela della vostra salute che nella nostra cucina vengono usati alimenti che contengono tutti gli allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Saltuariamente possono essere usati alimenti surgelati.



P.zza G. Marconi, 18 Bosco Chiesanuova (VR)

Tel. 045 - 6780379 - info@terracimbra.it

www.terracimbra.it



terracimbra