

# TRATTORIA

DALLE 12.00 ALLE 14.30  
DALLE 19.00 ALLE 22.00  
12 PM TO 2:30 PM  
7 PM TO 10 PM



ffdl.it

La Trattoria del Festival è organizzata con la Cooperativa Panta Rei la cui missione è avviare persone con disagio mentale a un percorso riabilitativo attraverso la creazione di posti di lavoro. Ogni giorno a pranzo e cena, la Trattoria propone primi, secondi, dolci e piatti fuori menu nella Piazza del Festival (Piazza G. Marconi – Bosco Chiesanuova), accanto all'Osteria e alla Libreria della Montagna.

The Trattoria del Festival is organized with the Cooperativa Panta Rei, whose mission is to initiate people with mental health issues on a rehabilitation process through the creation of jobs. Every day, at lunch and dinner, the Trattoria will offer a selection of first courses, main courses, and desserts as well as daily specials in the Piazza del Festival (Piazza G. Marconi – Bosco Chiesanuova), next to the Osteria and the Mountain Bookshop.

## Primi piatti First courses

Gnocchetti con burro fuso e ricotta affumicata Gnocchetti with melted butter and smoked ricotta	€ 6,50
Pasta e fagioli Bean soup with pasta	€ 7,00
Farro con verdure saltate Farro with sauteed vegetables	€ 6,00
Pasticcio al ragù Pasticcio with meat sauce	€ 8,00
Pasticcio con Monte Veronese e zucca Pasticcio with Monte Veronese cheese and squash	€ 8,00
Tortellini al burro e salvia Tortellini with butter and sage	€ 7,00

## Secondi piatti Second courses

Polenta e salame Polenta and salami	€ 7,00
Polenta funghi e Monte Veronese Polenta, mushrooms and Monte Veronese cheese	€ 8,00
Rosti di patate con speck e fonduta di Monte Veronese Potato pancake with speck and Monte Veronese fondue	€ 8,00
Polenta e baccalà Polenta and cod	€ 12,00
Cotechino con crauti Cotechino with sauerkraut	€ 8,00
Costine di maiale Rack of pork ribs	€ 9,00
Brasato di manzo con polenta Braised beef with polenta	€ 12,00

## Contorni Side dishes

Fasoi imbogonè Slow-cooked beans	€ 4,00
Verdura cotta del giorno Cooked vegetable of the day	€ 4,00
Patate al forno Oven-roasted potatoes	€ 4,00
Polenta abbrustolita Grilled polenta	€ 2,00

## Dolci Desserts

Sbrisolona Crumble cake	€ 4,00
Strudel di mele Apple strudel	€ 4,00
Panna cotta del giorno Panna cotta of the day	€ 4,00
Tiramisù del Festival Festival tiramisù	€ 5,00

## Acqua Water

Riempite gratuitamente la vostra caraffa dagli erogatori di Acque Veronesi  
Fill your carafe for free using the Acque Veronesi dispensers

Acqua in bottiglia Bottle of water	€ 1,50
cl. 0,75	+ cauzione bottiglia bottle deposit € 0,50

Vino rosso alla spina Red wine on tap	quartino 1/4 litre	mezzolitro 1/2 litre
Cabernet Sauvignon Cantina di Cazzano di Tramigna	€ 3,00	€ 6,00

Vino bianco alla spina White wine on tap	quartino 1/4 litre	mezzolitro 1/2 litre
Soave Frizzante Cantina di Cazzano di Tramigna	€ 3,00	€ 6,00

PANTAREI  
COOPERATIVA SOCIALE



# TRATTORIA DEL FESTIVAL



# OSTERIA DEL FESTIVAL



# MENU

# OSTERIA

APERTA DALLE 9.00 ALLE 2.00  
OPEN FROM 9 AM TO 2 AM



L'Osteria del Festival è organizzata con il Gruppo di Acquisto Sociale della Lessinia impegnato a promuovere una riflessione sul consumo consapevole e a valorizzare i piccoli produttori locali. A colazione, a pranzo e a cena e durante tutto il giorno puoi bere e mangiare nel cuore della Piazza del Festival, di fronte al Teatro Vittoria.

The Osteria del Festival is organised by the Social Purchase Group of Lessinia, committed to promoting a reflection on intelligent consumption and enhancing small local producers. At breakfast, lunch and dinner and throughout the day you can drink and eat in the heart of the Piazza del Festival, facing the Teatro Vittoria.

## Colazione Breakfast

🌿 Brioche (Pasticceria Massella di Erbezzo)	€ 1,50
🌿 Torta contadina	€ 2,50
Crostata de Il Pane di Viorica con farina dell'azienda Fondo Prognoi, burro dell'Azienda Agricola Fontana Vecchia con Caseificio Albi e marmellate Invasà della Cooperativa Panta Rei	
Tart from Il Pane di Viorica with flour from Fondo Prognoi, butter from Azienda Agricola Fontana Vecchia with Caseificio Albi and jams from Invasà of the Panta Rei Cooperative.	
<b>Caffetteria</b>	
Caffè (Gli Ormesini)	€ 1,20
Coffee (Gli Ormesini)	
Cappuccino	€ 1,60
Caffè Gli Ormesini e Latte Del Parco Gli Ormesini coffee and Del Parco milk	
Tisana	€ 1,50
Melissa, Issopo e altre tisane dell'Azienda Agricola La Coa dell'Orso di Orsara	
Lemon Balm, Hyssop and other herbal teas from the La Coa dell'Orso di Orsara farm	

## Da mangiare Snacks

Stuzzichini contadini	1x € 2,00	3x € 5,00
Rustic snacks		
Tagliere della Lessinia	€ 12,00	
Monte Veronese DOP di malga, Presidio Slow Food del Caseificio Dalla Valentina, formaggio di capra di Quelle del Baito, pancetta dell'Azienda Agricola La Brasa Cuerta, salame del Salumificio Melotti		
Monte Veronese DOP of malga, Presidio Slow Food from the cheesemaker Dalla Valentina, goat cheese from Quelle del Baito, pancetta from Azienda Agricola La Brasa Cuerta and salami from Salumificio Melotti		
🌿 Trancio di pizza ribelle	€ 6,00	
pizza del Laboratorio Autogestito Paratodos, prodotta con la farina di Vajo Paradiso e lievito madre, pomodoro dell'azienda biologica Luca Bonizzato e mozzarella dell'azienda agricola Fontana Vecchia con Caseificio Albi, olio Evo e basilico		
Pizza from the Laboratorio Autogestito Paratodos, produced with flour from Vajo Paradiso and sourdough, with tomato from organic farm Luca Bonizzato and mozzarella from Fontana Vecchia with Caseificio Albi, EVOO and basil		

## Vini rossi Cantina Musella

Red wines Cantina Musella	Bicchieri	Bottiglia
Paspartù	€ 2,00	€ 14,00
Corvina 50%, Merlot 50%		
Valpolicella Superiore 2019	€ 3,00	€ 18,00
Corvina - Corvinone 85%, Rondinella 10%, Barbera 5%		
Valpolicella Ripasso 2018	€ 3,50	€ 21,00
Corvina - Corvinone 85%, Rondinella 10%, Barbera 5%		
Amarone 2016	€ 6,00	€ 35,00
Corvina 45%, Corvinone 50%, Rondinella 5%, Oseleta 5%		

## Vini bianchi

White wines	€	€
Il Frizzante del Checchin	€ 3,00	€ 18,00
Garganega metodo Classico - Cantina Bellalasta		
Durello	€ 3,00	€ 18,00
Metodo charmat - Cantina Dama del Rovere		
Paradiso	€ 2,50	€ 15,00
Soave - Azienda Agricola Marco Mosconi		

Grazie alla partecipazione del GAS Lessinia, l'Osteria del Festival si caratterizza per l'attenzione verso i consumi consapevoli con l'intento di sostenere e valorizzare soprattutto le piccole produzioni agricole della nostra montagna e delle nostre valli e per mostrare un possibile modello di economia diversa.

Thanks to the participation of GAS Lessinia, the Osteria del Festival is characterized by the attention to conscious consumption with the aim of supporting and enhancing above all the small agricultural productions of our mountain and our valleys and to show a possible model of a different economy.

## Bevande Drinks

Acqua Water	gratuita free
riempite la vostra borraccia, il bicchiere o la caraffa dagli erogatori di Acque Veronesi	
fill up your water bottle, glass or carafe from the Acque Veronesi dispensers	
Abbracciata e ciacola	€ 3,00
aranciata e cola della Comunità Frizzante	
Orange soda and cola from the Comunità Frizzante	
Nettare di ciliegia o di pero trentosso dell'azienda agricola Fondo Prognoi	€ 3,00
Cherry or trentosso pear nectar from the farm Fondo Prognoi	
Hughetto	€ 2,50
acqua con sciroppo di sambuco dell'azienda agricola Zafferano della Lessinia, foglia di menta e limone	
Water with elderberry syrup from the farm Zafferano della Lessinia, mint leaf and lemon	

## Birre Beer

Birra alla spina, 5% cl 0,4	€ 4,00
Beer on tap, 5% cl 0,4	
<u>Agribirificio Birre delle Terra - senza glutine gluten free</u>	
Pale di S. Martino alla spina, 5% cl 0,4	€ 5,00
Pale Ale inglese classica, 100% malto d'orzo	
Pale Ale Classic English, 100% barely malt	
Segalina, Fil di Farro, Nana Bianca in bottiglia cl 0,33	€ 5,00
Segalina, Fil di Farro, Nana Bianca in bottle cl 0,33	
Spiga in bottiglia cl 0,50	€ 7,00
Spiga in bottle cl 0,50	

## Aperitivi Aperitifs

Aperitivo dell'Osteria alcolico e analcolico	€ 4,00
Alcoholic and non-alcoholic Aperitivo dell'Osteria	
Hugo	€ 4,00
Durello Dama del Rovere, sciroppo di sambuco dell'azienda agricola Zafferano della Lessinia, soda, menta, limone e ghiaccio	
Durello Dama dei Roveri, elderberry syrup from the farm Zafferano della Lessinia, soda, mint, lemon and ice	

## Cocktail

Bosco Mule	€ 7,00
Vodka, ginger beer, lime e ghiaccio	
Vodka, ginger beer, lime and ice	
Mojito	€ 7,00
Rum bianco cubano, succo di lime, zucchero di canna di Altromercato, soda, menta e ghiaccio	
Cuban white rum, lime juice, brown sugar from Altromercato, soda, mint and ice	
Gin Tonic	€ 7,00
Gin, acqua tonica, limone e ghiaccio	
Gin, tonic water, lemon and ice	

## Liquori Liqueurs

Sottobosco, menta e liquirizia	€ 3,00
Sottobosco, mint and liquorice	
Amaro Hantak - Viere Hante	€ 4,00
Grappe	€ 3,00
Grappas	