

*Du Schei*

*Le nostre proposte per iniziare*

*. Sfoglia ripiena di robiola e ricotta con carciofi e scaglie di Monte Veronese  
(18 mesi) su caponata (1-3-7) € 14,00*

*. Tris di crudità di mare: € 18,00*

*Tartare di Salmone con erba cipollina e pepe di sichuan (4)*

*Tartare di Ricciola con litchi e sedano (4-9)*

*Tartare di Tonno con cipolla rossa e mela (4)*

*. Tris di crostacei crudi (Gambero rosso di Mazara, Scampi Norvegia e  
Mazzancolle) (2) € 18,00*

*. Crudo di mare (Tris di tartare, Crostacei e Ostriche Cadorette)  
(2-4-9-14) € 30,00*

*. Filetto di triglia gratinata con crema di melanzane e fonduta di pecorino  
romano (1-4-7) € 15,00*

*. Capesante gratinate con panure ai lamponi, crema di zucca e mandorle*

*tostate (1-8-14) € 16.00*

*. Polpo cotto a bassa temperatura con crema di ceci ed erbe amare al limone*

*(14) € 16,00*

*. Carpaccio di manzo con vinaigrette ai lamponi*

*€ 14.00*

*. Acciughe del Mar Cantabrico con riccioli di burro e crostini di pane caldo*

*(1-4-7) € 12.00*

*. Tagliere di salumi con giardiniera fatta in casa e Polenta*

*€ 14,00*

*. Selezione di formaggi francesi, vaccini e caprini (gr. 80 ca) con*

*mostarde in abbinamento (7-10)*

*€ 14.00*

*. Battuta di Angus condita con scaglie di pecorino (gr. 120 c.a.)*

*(1-7-10) € 15,00*

*Du Schei*

*Continuiamo con . . .*

*. Tortelli Du Schei di stagione (1-3-7-10)*

*€ 14.00*

*. Spaghettoni con scampi alla Busara (1-2-9-12)*

*€ 16.00*

*. Risotto con pere, formaggio erborinato d'Ambert e birra bianca artigianale  
non filtrata (Min. 2 Persone) (1-7) € 15.00*

*. Maccheroncini fatti in casa con vongole e cime di rapa*

*(1-3-12-14) € 15.00*

. *Tagliolini fatti in casa con triglie marinate, limone, bottarga ed acciughina (1-3-4)*

*€ 15,00*

. *“Verona incontra Sorrento”...*

. *Gnocchi di ricotta fatti in casa con pomodoro su crema di mozzarella di bufala (1-7-9)*

*€ 13,00*

. *Bigoli fatti in casa con finferli, pecorino e ristretto di carne*

*(1-3-7-9) € 14,00*

*Du Schei*

*Per proseguire con . . .*

*. Tonno scottato in crosta di nocciole, purea di patate dolci e broccoletti*

*( 4-8) € 19.00*

*. Ombrina boccadoro su mozzarella di Bufala, insalata cicoria brasata e*

*dressing di acciughina (4-7)*

*€ 19.00*

*. Calamaro gratinato ripieno di branzino e ricotta in guazzetto di vongole*

*veraci (1-4-7-14)*

*€ 19.00*

*. Costolette di Agnello in crosta di pistacchio con cime di rapa, funghi shitake e*

*ristretto fondente (8-9)*

*€ 19.00*

*. Guancetta di manzo all' Amarone con purè di patate*

*(gr. 200 c.a.) (9-7-12) € 17.00*

*. Filetto di Angus alla griglia*

*(gr. 200 c.a.) € 18.00*

*. Filetto di Vitello con patate schiacciate alla menta e carciofi alla brace*

*(gr. 200 c.a.) € 20,00*

*Du Schei*

*Se gradite i contorni, ecco le proposte*

*. Insalata mista di stagione €5.00*

*. Piatto di verdure cotte di stagione €5.00*

*. Patate al forno €3.50*

*Coperto €2.50*

*Du Schei*

*Le Nostre Golosità*

. *Cre moso ai cioccolati con amarene e pistacchi* (3-4-7-8)

. *Torrone gelato con salsa agli agrumi* (3-7-8)

. *Tenerina al cioccolato con salsa inglese* (1-3-7)

. *Bavarese tiramisù con sciroppo al Grand Marnier* (1-3-7)

. *Crema catalana* (3-7)

. *Tarte tatin di mele* (1-3-7)

*A porzione € 6.00*

. *Macedonia fresca di stagione* € 5.00



