



CAMPIDOGGIO
RISTORANTE E BISTRÒ

MENU

Il Menù

Cambia ogni 15 giorni in funzione delle proposte del mercato e della stagionalità degli ingredienti

Covid-19

Il nostro locale è trattato e sanificato seguendo tutte le direttive Covid-19, la distanza tra i tavoli rispetta le misure di prevenzione. Il personale di cucina e di sala si lava le mani continuamente. Viene misurata la temperatura corporea dello staff almeno 2 volte al giorno.

Le materie prime...

I pesci arrivano pescati selvaggi, in un tempo che varia dalle 8 alle 12 ore dalla pesca, provenienti dal Mar Mediterraneo, Mar ligure e Mar Adriatico, poi vengono sottoposti alla procedura di abbattimento come previsto dalle normative vigenti.

Le carni provengono da animali allevati allo stato brado e nutriti naturalmente, selezionate da Carlo Alberto Menini

I salumi sono prodotti da piccoli artigiani italiani che rispettano con il loro lavoro ed i loro prodotti la nostra continua ricerca di qualità

I formaggi sono frutto della selezione attenta ed esperta del nostro affinatore veronese di fiducia

Le crudite'

Il nostro grande Crudo di pesci, molluschi e crostacei

49,00 € / 28,00 €

Carpaccio di gamberi rosa di Sanremo, maionese di ostrica e caviale affumicato

24,00 €

Tartare di Tonno rosso, olive, capperi e pomodorini confit

20,00 €

Tartare di manzo del Campidoglio

16,00 €

Antipasti Cotti

Granciporro su cuore di lattuga, pomodorini confit e la nostra salsa cocktail

21,00 €

Polpo laccato alla salsa teriyaki, cappuccino di patate, nero di seppia e rafano fresco

18,00 €

Tarte tatin di pomodori, basilico e gelato alla mozzarella di bufala

14,00 €

Vitello tonnato alla piemontese

16,00 €

Salumi

Piatto di salumi artigianali con giardiniera e polenta arrostita

16,00 €

Formaggi

Carrello di formaggi selezione Bernardinelli di Verona

16,00 €

Primi

Risotto vialone nano, cozze, zucchine, limone e camomilla

18,00 €

Spaghetti Verrigni con vongole veraci, asparagi di mare e tartare di gambero rosa di Sanremo

20,00 €

Tagliolini di pasta fresca ai crostacei, pomodoro, burrata e basilico

18,00 €

Paccheri Verrigni con salsa ai cinque pomodori

16,00

Ravioli di borraggine del Monte Baldo, ricotta del pastore, burro di malga e salvia frita

16,00 €

Secondi

Pesce selvaggio al sale

8,50 € all'etto

Tempura croccante di pesci e verdure

24,00 €

Cotoletta di faraona della Lessinia con rucola e pomodorini

20,00 €

Tagliata di cavallo ai funghi porcini

20,00 €

Contorni

Insalata verde / mista

Cuori di lattuga, carote, pomodori, zucchine

8,00 €

Patate siciliane tagliate a mano e fritte

8,00 €

Caponata tradizionale Siciliana

8,00

Dolci

Come una "Sacher" del Campidoglio con gelato fiordilatte

8,00 €

Millefoglie con crema di mascarpone di malga e pesche

8,00 €

Panna cotta al caffè di Gianni Frasi, caramello salato all'aceto balsamico, nocciole

7,00 €

American cheese cake con marmellata di limoni del Garda, lime e basilico

8,50 €

Gelati e sorbetti artigianali

2,50 €

Coperto 2,50 €

Acqua Minerale e Oligominerale 2,50 €

Caffè Afrigon – Giamaica Caffè Verona 3,00 €