

PER INIZIARE

- Antipasto Reale con prosciutto crudo Contadino, Burrata di bufala Bio e delizie di stagione ( x 2 persone ) €22,00 <sup>1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12</sup>
- Prosciutto crudo Contadino, burrata di bufala Bio e pancetta stesa affumicata € 10,00 <sup>7</sup>
- Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna € 10,00 <sup>7</sup>
- Parmigiana di melanzane con basilico e mozzarella di bufala € 11,00 <sup>1, 7</sup>
- Carpaccio di vitello cbt, salsa tonnata e fior di capperi € 12,00 <sup>3, 10, 12</sup>
- Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa € 5,00 <sup>9, 12</sup>

I FORMAGGI

- Tomino morbido avvolto nel guanciale con panzanella di pomodori € 10,00 <sup>1, 7</sup>
- Tagliere con 4 formaggi **FuSi** € 11,00 <sup>7</sup>  
( Scamorza aff. - Provolone - Rosa Camuna - Conca della Valsabbia )
- Degustazione di formaggi stagionati, mostarda e marmellata Home-made € 15,00 <sup>7, 10</sup>  
( Grana 32 mesi - Conca della Valsabbia - Nostrano allo zafferano - Gorgonzola al cucchiaino )

LE TARTARE DI MANZO

- Con sale, pepe, acciughe del Mediterraneo, pomodorini confit e mayo al basilico € 15,00 <sup>3, 4, 10</sup>
- Con sale, pepe, crema di pomodori secchi, stracciatella e granella di pistacchio € 15,00 <sup>7, 8</sup>
- Con sale, pepe, crema di melanzane all'aneto, ricotta fumè e tarallo sbriciolato € 15,00 <sup>1, 7</sup>

Le POLENTE di **Meis Rosso**

- Con fonduta di Taleggio e pancetta croccante € 9,00 <sup>7</sup>
- Con Gorgonzola dolce € 8,00
- Con Porcini trifolati € 9,00
- Con lardo pestato agli aromi € 8,00
- Con ragù di costine € 9,00 <sup>9, 12</sup>

PER I piu' piccoli ( Porzione ABBONDANTE + 2€ )

- Pasta corta con ragù di costine € 7,00 <sup>9, 12</sup>
- Pasta corta con pomodoro € 6,00 <sup>1, 3</sup>
- Pasta corta con burro € 5,00 <sup>1, 3, 7</sup>
- Gnocchi con ragù di costine € 7,00 <sup>9, 12</sup>
- Gnocchi con pomodoro € 6,00 <sup>1, 3</sup>
- Salsiccia con patate al forno € 8,00 <sup>1</sup>
- Pollo con patate al forno € 8,00 <sup>1</sup>
- Hamburger con patate al forno € 9,00 <sup>1</sup>
- BurgerBun con hamburger e patate al forno € 11,00 <sup>1, 3, 7, 11</sup>

SERVIZIO, COPERTO e PANE FATTO IN CASA € 3,00

Segnalare eventuali intolleranze alimentari



LA PASTA FATTA IN CASA

- Malfatti di Vale alle erbe di campo, burro versato e Grana Padano DOP 24 mesi € 14,00 <sup>1, 3, 7</sup>
- Rigatoni di semola di grano duro con sugo alla parmigiana di melanzane e stracciatella di bufala € 15,00 <sup>1, 7</sup>
- Agnolotti del Plin di cavallo al burro, il suo fondo e polvere di lampone € 14,00 <sup>1, 3, 7, 9</sup>
- Bottoni di patate con ragù di coniglio al profumo di rosmarino e limone € 15,00 <sup>1, 3, 7, 9, 12</sup>
- Caserecce trifilate al bronzo con pesto di ceci, pomodori secchi, zafferano e guanciale croccante € 15,00 <sup>1, 3, 7</sup>
- Bigoli trafilati al bronzo con salsa alle verdure arrosto e ricotta affumicata € 15,00 <sup>1, 3, 7</sup>

I CROSTONI

- BASE BRUSCHETTONA RUSTICA**
- CICI** con salsa di pomodoro, crudo Contadino mozzarella di bufala Bio, marmellata di ciliegie e tarallo sbriciolato € 14,00 <sup>1, 7, 12</sup>
- CRUSCO** con salsa di pomodoro, melanzane, datterino confit, peperoni in dolci e scaglie di Nostrano allo zafferano € 14,00 <sup>1, 7</sup>

BASE GOURMET A DOPPIA LIEVITAZIONE

- IMPERIALE** con mozzarella di bufala Bio, carbocrema e guanciale € 14,00 <sup>1, 3, 7</sup>
- NUVOLA** con crema di pistacchio, mortadella e stracciatella di bufala € 14,00 <sup>1, 7, 8</sup>

I CONTORNI € 5,00

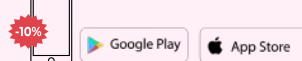
- Fagioli borlotti con cipolle rosse e pomodorini
- Insalata con carote e datterini
- Zucchine alla griglia
- Verdura cotta del giorno
- Patate al forno <sup>1</sup>
- Patate al forno con fonduta di Taleggio € 6,50** <sup>1, 7</sup>

SCOPRI DI PIU'

Trovi tutte le nostre proposte su [agriturismolacivetta.com](http://agriturismolacivetta.com)

PROMOZIONI DIGITALI

SCARICA L'APP LA CIVETTA **10% SCONTO** SU OGNI ASPORTO

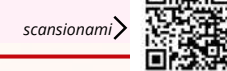


UN REGALO SPECIALE

REGALA la nostra **Gift Card**  
Scegli tra **50€, 75€ o 100€**

EVENTI & BOMBONIERE

- APERICENA SU MISURA**  
Scopri l'Apericena adatta a te
- BOMBONIERE AGRICOLE**  
Per Cerimonie  
Visita l'esposizione



ALLA GRIGLIA

In crosta di aromatiche e sale affumicato

- Filetto di Manzo € 28,00 (SERVITO GIA' TAGLIATO)
- Tagliata di Bufala € 16,00
- Tagliata di Cavallo € 16,00
- Tagliata di Manzo € 16,00

Con burro fondente e aromi <sup>7</sup>

- Filetto di Manzo € 28,00 (SERVITO GIA' TAGLIATO)
- Tagliata di Bufala € 16,00
- Tagliata di Cavallo € 16,00
- Tagliata di Manzo € 16,00

Su pietra al naturale

- Filetto di Manzo € 28,00 (SERVITO GIA' TAGLIATO)
- Tagliata di Bufala € 16,00
- Tagliata di Cavallo € 16,00
- Tagliata di Manzo € 16,00

- Fiorentina di Manzo (circa 1 kg) € 4.80 all'etto

MENU' DEGUSTAZIONE GRIGLIATA

IL MENU' NON PUO' ESSERE MODIFICATO  
€ 30,00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

- Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna <sup>7</sup>
- Caserecce trifilate al bronzo con pesto di ceci, pomodori secchi, zafferano e guanciale croccante <sup>1, 3, 7</sup>
- Grigliata mista (pollo, salamine e costine di maiale)
- Contorni misti <sup>1</sup>

MENU' DEGUSTAZIONE CICCIA

IL MENU' NON PUO' ESSERE MODIFICATO  
€ 30,00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

- Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna <sup>7</sup>
- Tagliata di Manzo su pietra
- Tagliata di Cavallo su pietra
- Tagliata di Bufala su pietra
- Contorni misti <sup>1</sup>

MENU' DEGUSTAZIONE CAVALLO

IL MENU' NON PUO' ESSERE MODIFICATO  
€ 30,00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

- Coppa casereccia, salame nostrano e Formaggella di montagna <sup>7</sup>
- Agnolotti del Plin di cavallo al burro, il suo fondo e polvere di lampone <sup>1, 3, 7, 9</sup>
- Guancia di cavallo glassata al Marsala e liquirizia su soffice di patate <sup>7, 9, 12</sup>
- Contorni misti <sup>1</sup>

DA NON PERDERE

- <sup>12</sup> **Spiedo di Picalma** di barbina cbt con pesche grigliate e chimichurri € 18,00
- <sup>7, 9, 12</sup> **Guancia di cavallo** glassata al Marsala e liquirizia su soffice di patate € 18,00
- <sup>12</sup> **Costata Silver di manzo** alla griglia e sale Maldon al vino rosso € 18,00
- <sup>7</sup> **Abanico di maialino** con friggittelli arrosto e crema di peperoni dolci € 18,00
- Burger-Bun** con hamburger di manzo, pancetta affumicata, pomodoro arrosto, pesto di rucola, stracciatella e le nostre patate al forno <sup>1, 3, 7, 8, 11</sup> € 15,00
- <sup>1, 12</sup> **Grigliate con olio al prezzemolo**
- Grigliatissima con pollo, salamine di maiale, scaloppa di cavallo e scaloppa di bufala con le nostre patate al forno € 20,00
- Grigliata mista con pollo, salamine di maiale, costine di maiale con le nostre patate al forno € 15,00
- Coscia e sovracoscia di pollo con le nostre patate al forno € 10,00

dai VIGNETI della CIVETTA

					DA ACQUISTARE
PLATIO Chardonnay <sup>12</sup>	€ 5,00	€ 6,50	€ 10,50	€ 15,00	€ 7,00
BOLLA22 Bollicina Brut <sup>12</sup>	€ 5,00	€ 6,50	€ 10,50	€ 15,00	€ 7,50
REDONE Merlot, Gropello e Barbera <sup>12</sup>	€ 5,00	€ 6,50	€ 10,50	€ 15,00	€ 7,00
MERLOT Igt affinato in Rovere <sup>12</sup>	€ 6,00	€ 8,00	€ 12,50	€ 18,00	€ 8,50
STRUPEL Cabernet <sup>12</sup>	€ 7,50	€ 9,00	€ 16,00	€ 22,00	€ 12,00

SPECIALITA' DA CONDIVIDERE 200 ml \_\_\_\_\_ SERVITI AL TAVOLO \_\_\_\_\_ DA ACQUISTARE

LI MO NE' Limoncino del Garda <sup>12</sup>	€ 15,00	€ 10,00
CREMA DEL '27 Crema Whisky <sup>12</sup>	€ 15,00	€ 10,00
RIGOLIZIA Liquore alla liquirizia <sup>12</sup>	€ 15,00	€ 10,00
LA DOSOLA Grappa barricata <sup>12</sup>	€ 15,00	€ 11,50
L'INNOCENTE Amaro infuso 30 erbe <sup>12</sup>	€ 15,00	€ 11,50
EL MOSE' Liquore al fieno e grappa Lugana <sup>12</sup>	€ 15,00	€ 11,50

I DOLCI

- <sup>1, 3, 7</sup> Tiramisù con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente € 6,00
- Sbrisolona alle mandorle, riduzione di passito di <sup>1, 3, 7, 8, 12</sup> uve Gropello e crema inglese € 6,00
- <sup>1, 3, 7</sup> Namelaka alla vaniglia, marmellata di limoni e crumble al rosmarino € 6,00
- <sup>1, 3, 7</sup> Dolce del giorno € 6,00
- <sup>7</sup> **Crema bruciata al fondente 75% e confettura di pesche nettarine € 6,00**  
( UTILIZZAMO PRODOTTI SENZA GLUTINE E DELATTOSATI )
- Gelato CREMA di BIANCOLATTE**
- <sup>7</sup> Con frutti di bosco leggermente caramellati € 5,00
- <sup>7, 8</sup> Con Granella di nocciole tostate e caramello € 5,00
- <sup>7, 8</sup> Con salsa al cioccolato € 5,00
- <sup>7</sup> Con coulis di lamponi € 5,00
- <sup>7</sup> Con marmellata di limoni del Garda € 5,00
- <sup>7, 12</sup> Con Gran Marnier e meringhette € 6,00
- <sup>7</sup> Affogato al caffè € 6,00

<sup>12</sup> **Vino da DESSERT € 5,00**

**PASSITO € 20,00 LA BOTTIGLIA**

CANTINA PASINI **Incrocio Manzoni e Riesling**  
CA' DEI FRATI **"Tre Filer" Lugana**

BEVANDE

- <sup>12</sup> **Aperol spritz/Campari spritz € 5,00**
- <sup>1</sup> **Birre AGRICOLE € 5,00**
- "14 zero 1" **Rossa 330 cl in bottiglia**
- "Bucolica" **Chiara 330 cl in bottiglia**
- <sup>1</sup> **Birre AGRICOLE € 11,00**
- "14 zero 1" **Rossa 0.75 cl in bottiglia**
- "Bucolica" **Chiara 0.75 cl in bottiglia**
- Acqua naturale/frizzante 0.75 lt € 3,00

**PROMOZIONI**

**BARRICATO** Scatola da 6 bottiglie  
~~€ 108,00~~ **€ 48,00**  
( € 8,00 a bott. )

**BOLLA22** Scatola da 6 bottiglie  
~~€ 90,00~~ **€ 42,00**  
( € 7,00 a bott. )

**STRUPEL** Scatola da 6 bottiglie  
~~€ 132,00~~ **€ 66,00**  
( € 11,00 a bott. )

**BIANCO PLATIO O ROSSO REDONE**  
Scatola da 6 bottiglie ~~€ 90,00~~  
**€ 39,00** ( € 6,50 a bott. )

L' ENOTECA

- <sup>12</sup> **BIANCO**
- Custoza Superiore Remi € 18,00  
CANTINA MURAGLIE
- Lugana Poggio Valletta € 23,00  
CANTINA CARLO ZENEGALIA
- Lugana Doc € 23,00  
CANTINA OLIVINI
- Lugana I Frati € 25,00  
CANTINA CA DEI FRATI
- Lugana Doc € 23,00  
IMPRESA FEMMINILE - TENUTA CORBARI
- Lugana Doc € 23,00  
CANTINA COLLI VAIBO' DI BULGARINI
- <sup>12</sup> **ROSSO**
- Cabernet Sauvignon Doc € 22,00  
CANTINA COLLI VAIBO' DI BULGARINI
- Lambrusco mantovano Dop € 17,00  
RISERVA DEI CONCARI CANTINA LEBOVITZ
- Garda Marzemino Doc € 22,00  
CANTINA COBUE
- Gropello Doc € 22,00  
CANTINA PASINI
- Valpolicella Classico Doc "Il Genio" € 25,00  
CANTINA MONTE FAUSTINO
- Valpolicella Ripasso Superiore Doc "Fornaser" € 35,00  
CANTINA MONTE FAUSTINO
- Brocchettine Igt Benaco Bresciano uve Rebo e Marzemino € 30,00  
CANTINA PASINI
- Amarone Valpolicella Classico Docg "Il Maestro" € 50,00  
CANTINA MONTE FAUSTINO
- <sup>12</sup> **ROSE' FERMO**
- Chiaretto Riviera Garda Doc € 20,00  
CANTINA COLLI VAIBO' DI BULGARINI
- Chiaretto Rosa Dei Frati Doc € 22,00  
CANTINA CA DEI FRATI
- <sup>12</sup> **BOLLICINE**
- Spumante Moscato € 15,00
- Couvée dei Frati Brut classico Vsq € 30,00  
CANTINA CA DEI FRATI
- Couvée dei Frati Rosé Brut classico Vsq € 30,00  
CANTINA CA DEI FRATI
- Franciacorta Brut s.a. € 30,00  
CANTINA CONTI DUCCO
- Franciacorta Blanc de Blancs 60 mesi in bottiglia € 38,00  
CANTINA CONTI DUCCO
- Franciacorta Satèn Brut (Bio) € 40,00  
CANTINA BARONE PIZZINI

**IL TUO PARERE E' IMPORTANTE!**

Se qualcosa non va parlare con lo staff e aiutaci a migliorare.  
Se ti sei trovato bene, lascia una recensione positiva. Grazie!

