



Decasa

D E G U S T E R I A

Menù



Gentile Cliente, ti chiediamo di comunicarci le tue allergie ed intolleranze alimentari. Tutto il personale è a tua disposizione per qualsiasi informazione in merito agli ingredienti allergenici presenti nelle nostre ricette e per consigliarti nel migliore dei modi.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono consultabili all'ultima pagina del menù.

Puoi anche consultare il menù degli allergeni e dei prodotti surgelati chiedendolo al personale o in cassa.

COPERTO

PRANZO | € 2,00

APERICENA | € 1,00

CENA | € 2,00

Vini al calice

Bollicina, Bianco o Rosso?

Del territorio? Italia o Estero?

I vini in mescita variano settimanalmente,
chiedi al nostro personale che ti saprà guidare nella tua scelta oppure
consults il menù dei vini al calice

Drink list

GIN TONIC

BASE | € 8,00

II | € 10,00

III | € 12,00

CHIEDI AL PERSONALE UN CONSIGLIO PER LA SCELTA DEL TUO GIN

GINGER RED

| € 6.00

VERMOUTH ROSSO CONTRATTO, GINGER BIO GALVANINA, FETTA ARANCIA,
ARANCIA CARAMELLATA

L'AMERICANO DECASA

| € 6,00

BITTER E VERMOUTH ROSSO CONTRATTO, ARANCIA, LIMONE, ARANCIA
CARAMELLATA E PEPE ROSA

IL NEGRONI

| € 6,00

BITTER E VERMOUTH ROSSO CONTRATTO, GIN TANQUERY, ARANCIA E SCORZA DI
LIMONE

IL DECASA

| € 6,00

AMARO ALLE ERBE E SPEZIE ULRICH, PURE LEMON BIO, LIME E ANICE STELLATO

IL MOSCOW MULE

| € 6,00

L'APERITIVO DECASA

| € 4,00

DIRADO SPUMANTE BIO 100% GARGANEGA, APERITIF CONTRATTO, ARANCIA E
CANNELLA

SPRITZ BITTER

| € 4,00

SPRITZ APERITIF

| € 4,00

Soft drink list

APERITIVO ANALCOLICO FRUTTATO | € 5,00

SUCCO AL MIRTILLO, SUCCO D'ANANAS, PURE LEMON BIO, SPRUZZATA DI LIME

APERITIVO ANALCOLICO | € 4.00

GINGER BIO, PURE LEMON BIO, LIME E ANICE STELLATO

BIBITE | € 3,00

BITTER LEMON BIO - GALVANINA
BITTER ORANGE BIO - GALVANINA
COLA BIO - GALVANINA
GINGER BIO - GALVANINA
ACQUA TONICA - FEVER TREE
GINGER BEER - FEVER TREE

SUCCHI | € 3,00

PESCA
PERA
MIRTILLO
ANANAS

THE FREDDI | € 3,00

THE ALLA PESCA BIO - GALVANINA
THE AL LIMONE BIO - GALVANINA
THE VERDE BIO - GALVANINA

Beverande Calde

Caffè espresso Blend Illy	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,70
Caffè al gingseng	€ 1,70
Caffè decaffeinato	€ 1,70
Caffè americano	€ 1,70
Cappuccino	€ 2,00

Infusi

Fuoco del Caminetto | € 4,00

Infuso fruttato, dolce e caloroso, a base di: karkadè, mele, frutti di rosa canina, mandorle, corteccia di cannella, rooibos, bacche di vaniglia.

Arancia e Zenzero | € 4,00

Infuso energizzante, leggermente piccante, a base di fiori di karkadè, fiocchi di carota, bacche di goji, scorze di arancia, pezzetti di zenzero, granelli di pepe rosa e pezzetti di mela.

Ciliegia | € 4,00

Infuso fruttato e rilassante a base di ciliegia

Digestivo | € 4,00

Infuso rilassante e distensivo a base di semi di finocchio, menta piperita, anice stellato, liquirizia.

qualcosa
da
stuzzicare

Le tartine

Burrata e Pomodorini 1-7 | € 6,00

Burrata e Acciuga del Cantabrico 1-7-4 | € 7,00

Baccalà mantecato 1-7-4 | € 6,00

Crema di verdura del giorno e Trota dell'Alta

Valle del Chiampo 1-4-8 | € 6,00

Crudo di Soave 1 | € 6,00

Crudo di Soave e Burrata 1-7 | € 6,00

Speck e Formaggio Brontolon (SENZA LATTOSIO) 1-7 | € 6,00

Pesto di Pistacchio e Mortadella di Mangalica 1-6-8 | € 6,00

Gorgonzola, Speck e noci 1-7-8 | € 6,00

Gorgonzola dolce, pere, miele e nocciole 1-7-8 | € 6,00

Coscia Cotta e Carciofini 1 | € 6,00

Coscia Cotta, senape al miele e cipolla agrodolce 1-10-12 | € 6,00

Soppressa Veneta e Cipollina agrodolce 1-12 | € 6,00

Lessino di Capra e Pomodori Secchi 1-7-12 | € 6,00

Mostarda di Peperoni e Brontolon 1-7-12 | € 6,00

Crema di verdura del giorno e Lessino di Capra 1-7-8 | € 6,00

I taglieri

PICCOLO - consigliato per 1 persona	€ 12,00
MEDIO - consigliato per 2 persone	€ 22,00
GRANDE - consigliato per 4 persone	€ 35,00

allergeni:

1-7-8-10-12

Gli stuzzichini

Burrata di Andria e Gambero Crudo 7-2 | € 8,00

Taglierino di salmone semiaffumicato con burro,

pesto di pistacchio e crostino 1-4-7-8-6 | €10,00

Acciughe del Cantabrico, Burro di Malga e

Crostini 1-4-7 | € 10,00

SET APERITIVO | € 20,00

Mix di salumi, formaggi, mini tartine, finger food

Consigliato per 2 persone

allergeni: 1-4-6-7-8-10-12

Le crudité

- Gambero Viola 2 | € 3,00

- Scampo 2 | € 4,00

I piatti

Mozzarella di Bufala, Prosciutto

Crudo di Soave e Sottolii misti 1-7-12 | € 15,00

Mezza Mozzarella | € 11,00

Burrata con Crudo di Soave e misto di sottoli 1-7-12 | € 15,00

Tartare di Manzo al Tartufo Nero

Scorzzone dei Berici e contorni misti 1 | € 20,00

Tartare di Manzo

con degustazione di senapi e contorni misti 1-10 | € 15,00

Tartare di Manzo Classica

con triti di cipolla rossa, capperi, acciughe

e tuorlo d'uovo 1-3-4-12 | € 15,00

Tartare di Salmone con contorno crudo di stagione 1-4-6 | € 20,00

Tartare di pesce del giorno 1-4 | € 20,00

Contorno misto cotto | € 4,00

Contorno misto crudo | € 4,00

Le insalatone

BASE + 4 INGREDIENTI A SCELTA | € 10,00

GENTILE VERDE

+

CAROTE

FINOCCHIO

POMODORINI

OLIVE

NOCI (8)

ARANCE

PERE

AVOCADO

FILETTI DI TONNO (4) + 3€

FILETTI DI TROTA AL VAPORE (4) + 3€

ACCIUGHE DEL CANTABRICO (4) + 3€

SALMONE SEMIAFFUMICATO (4) + 3€

SPECK (1)

SCAGLIE DI MONTE VERONESE (7)

DADOLATA DI BUFALA (7)

...E ALTRI INGREDIENTI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL GIORNO

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi..