



ORARIO MUNUS

Lunedì

11:00 / 17:00 Munus Bistrot & Vinoteca

Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì

11:00 / 17:00 Munus Bistrot & Vinoteca

17:00 / 19:00 Aperitivo

18:00 / 22:30 Ristorante

21:00 / 23:00 Musica dal Vivo

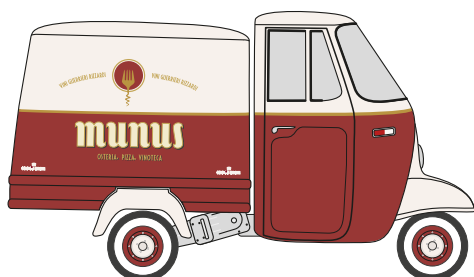
Sabato e Domenica

12:00 / 14:30 Ristorante

17:00 / 19:00 Aperitivo

18:00 / 22:30 Ristorante

21:00 / 23:00 Musica dal Vivo



le Nostre Lasagne

Lasagne alla Veronese - € 15

Ragù di tastasal, besciamella, salsa di radicchio, uvetta passita, e Parmigiano
Il tastasal è un impasto di maiale macinato tipico della bassa veronese

Lasagne del Sud - € 15

Ragù di melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella, fonduta di ricotta

Lasagna di una Volta - € 15

Ragù di carne, besciamella, salsa di pomodoro e Parmigiano

le Insalate

Caprese perfetta - € 14

La mozzarella è con latte di bufala bio
accompagnata da quattro diversi tipi di pomodoro, salsa datterino e basilico fresco

Prosciutto & Melone - € 14

Crudo Sant'Ilario Riserva e melone

Insalata Mediterranea - € 15

Pomodoro, tonno, olive Taggiasca, capperi e origano

Patate al Forno - € 6

Insalata Mista - € 6

il Pesce

Polpo e Stracciatella - € 17

Il polpo* è cotto a bassa temperatura e poi grigliato, viene servito
su crema di stracciatella con salsa al mandarino e cubetti di pane tostato alle erbe

La Parmigiana di Lago - € 18

Melanzane violine cotte a fuoco lento, salmerino marinato a freddo,
pomodori secchi, fonduta di ricotta salata e mozzarella, peperone crudo e basilico

Poke del Garda - € 16

Riso basmati, avocado, valeriana e speck di trota affumicata alle erbe officinali
mais, salsa yogurt al ravenello e anacardi; un goccio di olio del Garda

la Carne

Munusburger - € 18

200 gr di Fassona con bacon croccante
doppio formaggio di montagna, pomodoro, valeriana, cipolla stufata

Tartare di Manzo - € 14

Garronese Veneta, maionese al ginepro e nocciole tostate

Tagliata di fassona - € 24

400 gr di carne accompagnata da valeriana e dressing all'origano

il Tris di Cicheti

Tre Cicheti a scelta dal nostro Menu - € 12

il Cicheto, dal latino Ciccus ovvero piccola quantità

Piccolo panino artigianale al latte

i Cicheti Vegetariani

1 - Burrata - Pesto di basilico del nostro orto - Pomodoro secco

2 - Crema di Gorgonzola - Porcini trifolati - Noci

3 - Salsa di spinaci - Crema di Parmigiano - Tartufo nero

i Cicheti di Lago e di Mare

4 - Baccalà mantecato - Crema di pomodori secchi - Olive nere

5 - Salmerino affumicato - Spinacini - Pinoli tostiti

6 - Polpo - Patata schiacciata - Pimento

I Cicheti con gli Affettati

7 - Mortadella Veroni - Stracciatella - Pinoli

8 - Cotto Capitelli - Crema di funghi - Formaggio Monte Veronese

9 - Arrosto di manzo - Maionese alla senape - Rucola

DESSERT

Tiramisù Veronese - € 7

Fatto con una crema di mascarpone al caffè
tranci di "Fogasin" imbevuto nel Recioto di Soave

alla fine aggiungiamo delle scaglie di cioccolato e alcune visciole candite

L'abbinamento consigliato è un calice di Recioto Bianco di Soave Guerrieri Rizzardi

Fior di Rosa, una cheesecake profumata - € 8

Cheesecake con granella di biscotti,
dolce crema di formaggio morbido bianco e una mousse ai frutti rossi
Per finire petali di rosa

Perfetta con un calice di "Fior di Rosa" Bardolino Chiaretto Spumante Guerrieri Rizzardi

I Dolci del Lago - € 8

Sono quelli delle nostre nonne!

i Sanvigilini, il Fogasin, il Salame al cioccolato e la Sbrisolona

Noi li facciamo esattamente come una volta ma li serviamo con una crema pasticcera a parte

La tradizione vuole che si versi sulla Sbrisolona un po' di grappa
noi consigliamo quella di Amarone Guerrieri Rizzardi

Millefoglie Scomposta - € 8

Tra friabili strati di pasta sfoglia sovrapposti e intermezzi di crema di ricotta vaccina,
con fragole fresche e salsa rossa, guarnita con granella di pistacchi

Un'idea interessante è degustarla con "Agrumino" Guerrieri Rizzardi



VINI GUERRIERI RIZZARDI

Bardolino

- Cuveé XV** - Bardolino Classico DOC - € 5/22
- Delara** - Bardolino Classico Montebaldo DOC - € 5,5/24
- Munus** - Rosso Veronese IGT - € 6/26
- Keya** - Charetto Bardolino Classico DOC - € 5/22

Valpolicella

- Cuveé XVII** - Valpolicella Classico DOC - € 5,5/24
- Pojega** - Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC - € 6,5/28
- Clos Roareti** - Rosso Veronese IGT - € 6,5/28
- 3 Cru** - Amarone della Valpolicella Classico DCG - € 10,5/48
- Villa Rizzardi** - Amarone della Valpolicella Cl. Riserva DCG - € 76
- Calcarole** - Amarone della Valpolicella Cl. Riserva DCG - € 85

Soave

- Cuveé XX** - Soave Classico DOC - € 5,5/22
- Costeggiola** - Soave Classico DOC - € 22
- Ferra** - Soave Classico DOC - € 6/24
- Recioto di Soave** - Soave Classico DCG - € 7/26

Lugana

- Lugana Guerrieri Rizzardi** - Lugana DOC - € 5,5/24

Pinot

- Pinot Grigio Guerrieri Rizzardi** - Pinot Grigio delle Venezie DOC - € 5,5/22

Spumanti

- Fior di Rosa** - Bardolino Charetto Spumante Extra-Dry DOC - € 5,5/22
- Prosecco Guerrieri Rizzardi** - Extra Dry DOC - € 5,5/22

Liquori e Distillati

- Agrumino del Garda** - € 6
- Grappa di Amarone Barrique** - € 9