IL MANGIABOTTONI

C’era una volta una favola diversa.

Il Mangiabottoni non era un ragazzo come gli altri, era uno di quelli che non vuole nessuno, che restano invisibili per tutta la vita.
È stato lui ad ispirare la nostra storia mentre, con gusto, mangiava i bottoni di una camicia.
Per lui e per tutti gli Invisibili con o senza disabilità, a cui non viene data un’occasione, dal 2018 scriviamo questa storia nuova, unica nel suo genere.
Insieme vi serviremo la miglior cucina realizzata dai nostri chef con passione, dedizione e l’uso di materie prime di ottima qualità.
Tutti questi ingredienti renderanno questa esperienza unica ed indimenticabile.
Grazie da parte di tutto lo staff per essere qui e scrivere con noi un altro capitolo di questo meraviglioso libro.

A.I.A.S. della provincia di Verona dal 1964

PRANZO

CALICE DEL GIORNO **INTI ORANGE**	**3**
CREMA DI FAVE E CICORIA	**10**
ZUCCA AL FORNO, FETA GRECA, CAVOLO NERO E OLIVE	**10**
INSALATONA CON UOVA, OLIVE , RUCOLA E ACCIUGHE	**10**
LASAGNE RICOTTA E SPINACI	**11**
PASTA E FAGIOLI, OLIO AL ROSMARINO	**10**
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA	**11**
LONZA DI MAIALE CON VERDURE DI STAGIONE	**12**
COTOLETTA DI POLLO, PURE' E INSALATINA	**12**
CONTORNI (patate, insalata, verdure cotte)	**4**
TORTA DI MELE	**4**
TIRAMISÙ	**4**
MOUSSE AL CIOCCOLATO	**4**
ACQUA	**1,5**
COPERTO	**1**

IL MANGIABOTTONI

Once upon a time, there was a different kind of fairy tale.

The Button-Eater was not a boy like the others. He was one of those whom nobody wants, one of those who remain invisible throughout their lives.
He inspired our story while happily eating the buttons off a shirt.
For him, and for all the Invisible people—with or without disabilities—who are never given an opportunity, we have been writing this new story since 2018, a story unlike any other.
Together, we will serve you the finest cuisine, prepared by our chefs with passion, dedication, and the use of high-quality ingredients.
All these elements will make this experience unique and unforgettable.
On behalf of the entire staff, thank you for being here and for helping us write another chapter of this wonderful book.

A.I.A.S. della provincia di Verona since 1964

ENGLISH

GLASS OF THE DAY **INTI ORANGE**	**3**
CREAM OF FAVA BEANS WITH CICORY	**10**
ROASTED PUMPKIN, GREEK FETA, BLACK KALE E OLIVES	**10**
SALAD WITH EGGS, OLIVES, ROCKET AND ANCHOVIES	**10**
LASAGNA WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH	**11**
MEZZE MANICHE WITH CARBONARA SOUCE	**11**
PASTA AND BEANS SOUP	**10**
CHICKEN CUTLET WITH MASHED POTATOES	**12**
OVEN-ROASTED PORK LOIN WITH COOKED VEGETABLES	**12**
TIRAMISU'	**4**
APPLE CAKE	**4**
CHOCOLATE MOUSSE	**4**
SIDE-DISH (potatoes, salad, cooked vegetables)	**4**
WATER	**1,5**
SERVICE FEE	**1**