



RISTORANTE

Seasonal Degustation Menu - April 2026

*I nostri affettati della Lessinia con pane di Altamura tostato, olio di olive
Valpolicella DOP e la nostra giardiniera primaverile*

*Our selection of thinly sliced cold cuts from Lessinia with toasted bread,
Valpolicella DOP olive oil and our pickled spring vegetables*

*Gnocchi di patate e spinaci fatti in casa con battuto di cervo della Lessinia in
lenta cottura, riduzione di 'uva fragola e olio alla rucola*

*Our handmade potato & spinach gnocchi with our Ragù of Venison from
Lessinia and a sauce made from our grapes (which grow here on our pergola)*

*Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta fresca e ortiche selvatiche della Lessinia
con Parmigiano Reggiano di 36 mesi, burro aromatizzato alla menta e salsa di
fragole*

*Fresh handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild
nettles from Lessinia, with mountain butter infused with mint and fresh
strawberry purée*

*Petto di Faraona cotto nel burro della Lessinia e erbe aromatiche con crema di
sedano rapa, funghi spugnole e salvia croccante*

*Guinea fowl breast sauteed in mountain butter & herbs, with celeriac purée
morel mushrooms and crunchy sage leaves*

*Cheesecake di fragole e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alla
fragola*

*Baked strawberry & ricotta cheesecake with our strawberry jam and our
strawberry sorbet*

€55 per person

Add a tasting of local Cheese from a Lessinia mountain dairies for only €5

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations
(Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just €28*