

## *Menù degustazione*

### *Giugno 2026*

*Affettati della Lessinia selezionati da noi, serviti con pane di Altamura tostato, olio di olive (Frantoio Guglielmi) e la nostra giardiniera primaverile*

*Gnocchi di patate fatti in casa con piselli freschi, crema di piselli, menta, limone e tastasal della Lessinia*

*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*

*Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia con ciliegie "duronì" cotte nel vino Recioto in due consistenza e insalatina di cavolo cappuccio*

*Cheesecake di ciliegie e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alle ciliegie 10€*

*55€ a persona*

*Aggiungi un assaggio dei Formaggi delle malghe della Lessinia per soli 5€*

*Il menù degustazione può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da 28€*