

## Seasonal Tasting Menu – July 2024

### Antipasti

*Pesche marinato in passito, formaggio fresco, culatello di Soave, e rucola €18*

*Local peaches marinated in passito wine with creamy cow's milk cheese, culatello from Soave and rocket*

*Insalata stagionale – Gallina della Lessinia, uvetta, timo, pinoli, lamponi e maionese al lime €17*

*Seasonal salad of poached local chicken with raisins, thyme, toasted pinenuts, raspberries and lime mayonnaise*

*Uova biologico del “Ca’ Vittorio” (Velo, VR) con tartufo nero della Lessinia e crostone di Altamura tostato*

*€20 (per i menù degustazioni un supplemento di €3)*

*Organic eggs from “Ca Vittorio” and Black Truffles from Lessinia served with toasted Altamura bread*

### Primi

*Gnocchi di patate fatti in casa con finferli e tastasal della Lessinia €19*

*Our handmade potato gnocchi with chantarelle mushrooms and fresh salami from Lessinia*

*Tortelli fatti in casa di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia con salsa di fragole €19*

*Our handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild nettles, with strawberry puree*

*Tagliolini fatti in casa con tartufo nero e burro della Lessinia €24 (menù supplemento €3)*

*Our handmade Tagliolini pasta with Black Truffles and mountain butter from Lessinia*

### Secondi

*Costolette di Agnello (Pecora Brogna della Lessinia) con crema di melanzane grigliate e taccole €26*

*Lamb cutlets (indigenous breed from Lessinia) with a grilled eggplant puree and local flat beans*

*Filetto di Salmerino Alpino, crema di patate viola abruzzesi, pomodorini confit, crumble olive €25*

*Filet of Artic Char from Trentino, puréed purple potatoes from Abruzzo, roasted cherry tomatoes & olive crumble*

*Petto d’Anatra con ciliegie duroni, salsa di vino Recioto e ciliegie €25*

*Sautéed duck breast with a local duroni cherries and a cherry and recioto wine sauce*

*Filetto di Manzo con tartufo nero della Lessinia, spinaci e pure di patate al limone €30*

*(per i menù degustazioni un supplemento di €5)*

*Beef fillet with Black Truffles and mountain butter from Lessinia, with spinach and lemon-scented potato puree*

### Formaggi e Dolci

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa €15*

*Our cheese selection from the dairies of Lessinia with our handmade jams and mostarda*

*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele €9*

*Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey*

*La nostra cheesecake di ricotta e albicocche con sorbetto alla albicocca €10*

*Baked apricot and ricotta cheesecake with our handmade apricot sorbet*

*Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fiore di latte €10*

*Fig and walnut toffee pudding with salted caramel sauce and vanilla ice cream*

*We offer a choice of 3 ways to enjoy our seasonal tasting menu:*

*You choose your dishes - 5 courses for €58, or 6 courses for €65 or 7 courses for €70 per person.*

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations, including Amarone, from €25.*

*A vegetarian menu and a children’s menu are always available.*