

Seasonal Menu – June 2023

Antipasti

I nostri affettati con pane tostato e olio di olive Valpolicella DOP

Our selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread and Valpolicella olive oil

Insalata stagionale: carpaccio di manzo, fragole, insalata riccia e Parmigiano Reggiano di 36 mesi

Seasonal salad: beef carpaccio, 3 year aged parmigiano cheese, green asparagus, strawberries and frisée lettuce

Crostone con Gallina della Lessinia “in saor” (cipolla, uvetta e pinoli)

Bruschetta topped with poached chicken from Lessinia, marinated with onions, raisins and pine nuts

Primi

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

Fresh handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild nettles and strawberry puree

Gnocchi di patate fatti in casa con piselli e tastasal della Lessinia

Fresh handmade potato gnocchi with local peas and fresh salami from Lessinia

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero (supplemento €5)

Fresh handmade Tagliolini pasta with Black Truffles (€5 supplement)

Secondi

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

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

Petto di Faraona con salvia, crema di sedano rapa e funghi spugnole

Sautéed guinea fowl breast with sage, celeriac puree and morel mushrooms

Trota salmonata con spinaci selvatici della Lessinia e pomodorini confit

Sautéed filet of salmon trout, hand-picked wild spinach from Lessinia and cherry tomatoes roasted in olive oil

Petto d'Anatra con ciliegie duroni e vino Recioto

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

Formaggi e Dolci

I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con miele, marmellate e mostarde fatte in casa

Our Cheese selection from the dairies of Lessinia with honey, homemade jams and mostarda

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele

Handmade ice creams with chestnuts cooked in honey

La nostra cheesecake di ricotta e fragole con sorbetto alla fragola

Baked strawberry and ricotta cheesecake with our handmade strawberry sorbet

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

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:

Classico Degustation Menu – 7 courses for €70 per person. Or 6 courses for €65 or 5 courses for €58.

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