



RISTORANTE

## Seasonal Tasting Menu – May 2024

### 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*

*Asparagi bianchi di Mambrotta con salsa al tuorlo e prosciutto crudo di Soave*

*White asparagus from Mambrotta with an egg yolk & parmigiano cheese sauce and prosciutto crudo from Soave*

### Primi

*Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di cervo e chutney di mirtili*

*Fresh handmade potato gnocchi with venison and a blueberry chutney sauce*

*Tortelli fatti in casa di ricotta e ortiche selvatiche della Lessinia*

*Fresh handmade Tortelli filled with fresh ricotta cheese and hand-picked wild nettles from Lessinia*

*Tagliatelle fatte in casa con piselli e tastasal della Lessinia*

*Fresh handmade Tagliatelle pasta with local peas and fresh salami from Lessinia*

### 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*

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

*Filet of Artich Char from Trentino with puréed purple potatoes from Abruzzo, oven-roasted cherry tomatoes & black olive crumble*

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

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

### Formaggi e Dolci

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

*Our cheese selection from the dairies of Lessinia with our handmade 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:*

*5 courses for €58. Or 6 courses for €65 Or our classic degustation menu of 7 courses for €70.*

*NB: A la carte dining is available Monday to Friday (Antipasti 17€, Primi 19€, Secondi 25€, Formaggi 15€ e Dolci 9€)*

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations, (Classico, Ripasso, Amarone).*

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