

Seasonal Tasting Menu – March 2024

Antipasti

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

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

Insalata stagionale - carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, radicchio tardivo, puntarelle, ribes e pinoli

Seasonal salad - Beef carpaccio, 3 year aged Parmesan cheese, radicchio, chicory hearts, red currents & pine nuts

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di cervo e mirtilli oppure con sugo di pomodoro e fonduta di monte veronese stagionato

Fresh handmade potato gnocchi with a venison and blueberry sauce or with a tomato and local cheese sauce

Tortelli fatti in casa di Faraona alla cacciatore con salsa di faraona e funghi

Fresh handmade Tortelli with a country-style filling of guinea fowl & mushroom, served with its own sauce

Tagliatelle fatte in casa con Broccoletto di Custoza e tastasal della Lessinia

Fresh handmade Tagliatelle pasta with local Broccoli from Custoza and fresh salami from Lessinia

Secondi

Cinghiale della Lessinia all'Amarone con polenta macinata a pietra e radicchio del campo

Wild Boar from Lessinia slow-cooked in Amarone wine, with stone ground polenta and wild chicory

Trota salmonata con crema di rapa rossa, topinambur e broccoli

Sautéed filet of salmon trout with beetroot puree, jerusalem artichoke and broccoli

Petto d'Anatra con cipolle e uvette cotte in Recioto bianco

Sautéed duck breast with little onions and raisins cooked in a local sweet white wine

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

Our Strawberry and ricotta cheesecake, served with strawberry jam and a strawberry sorbet

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello 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 between Monday and Friday.

To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations, which all include Amarone.

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