

Menù degustazione
20 Febbraio – 20 Marzo 2026

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

Gnocchi di patate e barbabietola fatti in casa, spadellati con burro nocciola e Parmigiano Reggiano 36 mesi, serviti con fonduta al cimbri, limone candito e chips di cavolo nero

Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca con burro, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno

Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra e verdura di stagione

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

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 25€