

Seasonal Tasting Menu – October 2024

Antipasti

I nostri affettati con pane di Altamura tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera €18

Our selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread, Valpolicella olive oil and our pickled vegetables

Insalata con carpaccio di manzo, Parmigiano Regg. di 36 mesi, radicchio tardivo, puntarelle e ribes €17

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

Crostone con Gallina della Lessinia “in saor” (cipolla, uvetta e pinoli) e maionese all’erba cipollina €17

Bruschetta with poached local chicken, raisins, caramelized onions, toasted pinenuts and chive mayonnaise

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con Ragù di manzo, tastasal, vino Soave, pomodoro e rosmarino €20

Our handmade potato gnocchi with Ragù sauce beef, tastasal (local fresh salami), Soave wine, tomato & rosemary

Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca con burro, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno €20

Our handmade Tortelli filled with roasted pumpkin, mountain butter, 3 year aged Parmesan cheese & pomegranate

Maltagliati fatti in casa con “fasoi” - fagioli borlotti e pancetta affumicata di Soave €19

Our handmade rough cut pasta with borlotti beans and smoked pancetta from Soave

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero e burro della Lessinia €24 (menù supplemento €5)

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

Secondi

Cinghiale della Lessinia all’Amarone, polenta macinata a pietra e radicchio di campo €26

Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in vino Amarone with stone-ground polenta and wild radicchio

Filetto di Salmerino Alpino da Trentino, broccoli in due consistenze e pomodorini confit €27

Filet of Artic Char (fresh fish from Trentino) with broccoli two ways and oven-roasted cherry tomatoes

Petto di Faraona con crema di sedano rapa, salvia e finferli €26

Guinea fowl breast sautéed in mountain butter with celeriac puree, sage and chantarelle mushrooms

Funghi Porcini con polenta macinata a pietra, pesto di rosmarino e verdura di stagione €24

Funghi Porcini sautéed in mountain butter with rosemary scented potato puree and seasonal vegetable

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

Cheesecake di cioccolato fondente e ricotta con pera cotta in vino Recioto e sorbetto alla pera €10

Baked Cheesecake of dark chocolate and ricotta with pears cooked in Recioto wine and handmade pear sorbet

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

Warm sticky toffee, fig and walnuts 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.

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