



Seasonal Degustation Menu - October 2025

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

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

Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di Cervo della Lessinia e riduzione all'uva fragola

Our handmade potato gnocchi with Venison from Lessinia and our local grape reduction sauce

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

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

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

Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine served with stone-ground polenta & seasonal vegetable

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fior di latte
Warm sticky toffee pudding of figs and walnuts, served with salted caramel sauce and vanilla ice cream

5 course seasonal degustation menu €55 per person

Add a tasting of local cheese from a Lessinia mountain dairy for only €5

To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations (Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just €25.