

Menù degustazione - Ottobre 2025

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

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

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€