

Menù degustazione *Ottobre 2026*

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

Gnocchi di patate e rapa rossa fatti in casa saltati al burro di malga con fonduta di mascarpone e gorgonzola dolce, croccante di noci pecan caramellati al miele e rosmarino e olio alla rucola

Tortelli fatti in casa ripieni di porro, Tastasal della Lessinia e ricotta fresca con parmigiano reggiano di 36 mesi, crema di limone candito, olio al pepe rosa e salvia fritta

Cinghiale della Lessinia cotto lentamente all'Amarone servito con il suo fondo bruno, polenta morbida macinata a pietra, cappuccio rosso in agrodolce e cavolo nero ripassato all'aglio

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

58€ a persona

Aggiungi un assaggio dei Formaggi delle malghe della Lessinia per solì 5€

Il menù degustazione può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da 28€