

Seasonal Tasting Menu – September 2024

Antipasti

Fichi marinate nel vino passito, formaggio fresco, culatello di Soave, e rucola €18

Local figs marinated in passito wine with creamy cow's milk cheese, culatello from Soave and rocket

Insalata stagionale – Gallina della Lessinia, uvetta, timo, pinoli, ribes e maionese all'erba cipollina €17

Seasonal salad of poached local chicken with raisins, thyme, toasted pinenuts, red currants and chive mayonnaise

Uova biologico del "Ca' Vittoria" (Velo, VR) con tartufo nero della Lessinia e crostone di Altamura tostato €20 (menù supplemento €3)

Organic eggs from "Ca Vittoria" and Black Truffles from Lessinia served with toasted Altamura bread

Primi

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

Our handmade potato gnocchi with Ragù of beef, fresh salami, Soave wine, tomato, rosemary and 3 year aged Parmesan

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

Tortelli fatti in casa di melanzane, con crema di pomodoro, olio di basilico e ricotta affumicata €19

Our handmade Tortelli filled with eggplant, served with our tomato sauce, basil oil and smoked ricotta cheese

Tagliolini fatti in casa con tartufo nero e burro della Lessinia €24 (menù supplemento €3)

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

Secondi

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

Filetto di Lavarello dal Lago di Garda con spinaci selvatici della Lessinia e pomodorini confit €27

Filet of Lavarello (fresh white fish from Lake Garda) with wild spinach and oven-roasted cherry tomatoes

Funghi Porcini con crema di patate viola, crumble di olive e pesto di rosmarino €25

Porcini mushrooms sautéed in mountain butter with purple potato puree, black olive crumble and rosemary pesto

Filetto di Manzo, tartufo nero della Lessinia, spinaci e pure di patate al limone €30 (menù supplemento €7)

Beef fillet with Black Truffles and mountain butter from Lessinia, served with spinach and lemon-scented potato puree

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

La nostra cheesecake al forno di pesche e ricotta con sorbetto e marmellata alla pesca €10

Baked Peach and ricotta cheesecake with our handmade peach sorbet and peach jam

Mini Pavlova con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly €10

Mini Pavlova with summer forest berries, kiwi and chantilly 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.