

Seasonal Degustation Menu - September 2026

*Fichi locali marinati nel vino passito della Valpolicella con culatello di Soave,
caprino vaccino mantecato al limone e rucola*

*Local figs marinated in sweet white wine from Valpolicella with culatello from
Soave, local cream cheese with lemon and rocket salad*

*Maltagliati fatti in casa con tastasal della Lessinia, crema di zucchine e menta,
limone candito e tre pepi macinati freschi*

*Our handmade Maltagliati (hand cut) pasta with Tastasal – sauteed local
sausage from Lessinia, zucchini & mint sauce and mixed ground peppercorns*

*Tortelli fatti in casa ripieni di polpa di melanzana alla brace e formaggio
fresco, la nostra pummarola, ricotta affumicata della Lessinia e olio al basilico*
*Our handmade Tortelli filled with grilled eggplant & fresh cheese, served with
our special tomato sauce, smoked ricotta cheese from Lessinia & basil oil*

*Petto di Faraona rifinito nel burro della Lessinia con crema di sedano rapa,
funghi misti, salvia fritta e olio profumato al prezzemolo*

*Guinea Fowl breast sauteed in butter from the Lessinia mountains, served
with celeriac puree, wild forest mushrooms, crispy sage and parsley oil*

Mini Pavlova fatta in casa con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly
Mini Pavlova with summer forest berries, kiwi fruit and chantilly cream

€58 per person

Add a tasting of local Cheese from a Lessinia mountain dairies for only €5

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations
(Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just €28*