

Menù degustazione *Settembre 2026*

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

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

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

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

Mini Pavlova fatta in casa con frutti di bosco, kiwi e crema chantilly

58€ 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 28€