

Seasonal Menu a la carte - October 2025

Antipasti

*I nostri affettati con pane di Altamura tostato, olio di olive
Valpolicella DOP e la nostra giardiniera €16*

*Our selection of thinly sliced cold cuts with toasted bread, Valpolicella DOP
olive oil and our pickled vegetables*

*Insalata stagionale - Carpaccio di Manzo alle erbe aromatiche con
finocchio marinato, soncino, mele, mandorle tostate, Monte Veronese
stagionato e riduzione all'aceto balsamico €16*

*Seasonal salad – our Beef carpaccio wrapped in herbs & spices, with
marinated shaved fennel, apple, toasted almonds, aged Monte Veronese
cheese and balsamic vinegar dressing*

*Crostone con Gallina della Lessinia “in Saor” (cipolla, uvetta e pinoli)
e maionese all’erba cipollina €15*

*Bruschetta with poached local chicken, raisins, caramelized onions, toasted
pinenuts and chive mayonnaise*

*Vellutata autunnale di funghi misti, mousse al sedano rapa e olio
al prezzemolo €12*

Autumn soup of wild forest mushrooms, celeriac mousse and parsley oil

Primi

*Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di Cervo della Lessinia
e riduzione all'uva fragola €19*

*Our handmade potato gnocchi with Venison from Lessinia and our local
grape reduction sauce*

*Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca con burro, Parmigiano Reggiano
di 36 mesi e melograno €18*

*Our handmade Tortelli filled with roasted pumpkin, mountain butter, 3 year
aged Parmesan cheese and fresh pomegranate*

*Maltagliati fatti in casa con "fasoi" - fagioli borlotti e pancetta
affumicata di Soave €17*

*Our handmade rough-cut pasta with Borlotti bean purée, whole borlotti
beans and smoked pancetta from Soave*

*Tagliatelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della
Lessinia, vino Soave, pomodoro, rosmarino e chip di Parmigiano
Reggiano di 36 mesi €15*

*Our handmade Tagliatelle pasta with our Ragù sauce of beef, pork, Tastasal
(local fresh sausage), Soave wine, tomato, rosemary and 3 year aged
parmesan cheese tuile*

Secondi

*Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra
e verdura di stagione €26*

*Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine served
with stone-ground polenta & seasonal vegetable*

*Filetto di Trota Salmonata con topinambur, crema di rapa rossa
e chip di polenta al nero di seppia €25*

*Filet of Salmon Trout from Trentino with Jerusalem artichoke, beetroot
purée and squid ink polenta chip*

*Petto di Faraona, cotto nel burro della Lessinia con crema di sedano
rapa, salvia e finferli €26*

*Guinea fowl breast sautéed in mountain butter with celeriac purée, sage
and chantarelle mushrooms*

*Funghi Porcini saltati nel burro della Lessinia, purea di patate al
rosmarino e verdura di stagione €23*

*Porcini mushrooms sautéed in mountain butter with rosemary-scented
potato purée and seasonal vegetable*

*Brasato di Manzo a lenta cottura nel suo fondo con polenta macinata
a pietra e verdura di stagione €22*

Slow-cooked braised Beef with stone-ground polenta & seasonal vegetable

Formaggi e Dolci

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate
e mostarde fatte in casa €16*

*Our cheese selection from the dairies of Lessinia with our handmade jams
and mostarda*

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele €9

Three flavours of handmade ice cream with chestnuts cooked in honey

*Cheesecake cotta ai frutti di bosco e ricotta della Lessinia con frutti
di bosco freschi €10*

*Baked Cheesecake of forest berries and ricotta cheese from Lessinia served with
our berry jam and fresh mixed berries*

*Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fior
di latte €10*

*Warm sticky toffee pudding of figs and walnuts, served with salted caramel
sauce and vanilla ice cream*

*We kindly ask you to please inform our staff if you have any allergies,
intolerances or preferences*

Vegetarian options and options for children are always available

*To accompany your meal we offer Valpolicella wine degustations
(Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just €25.*

Water €4 Aperitivo from €6 Side dishes €8 Caffè €3 Coperto €3