

Menu stagionale alla carta - Ottobre 2025

Antipasti

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

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

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

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

Primi

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

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

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

*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€*

Secondi

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

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

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

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

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

Formaggi e Dolci

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

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele 9€

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

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

Vi preghiamo di fare presente eventuali allergie, intolleranze o preferenze, considerato che in questo menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni

Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo gli opzioni vegetariani e per i bambini sono sempre disponibili.

Il tuo pranzo/cena può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da €25

Acqua €4 Aperitivo da €6 Contorni €8 Caffè €3 Coperto €3