

Seasonal Menu à la carte

July 2026

Antipasti

*Pesche da Pescantina marinate nel vino passito, culatello di Soave, caprino
vaccino mantecato al limone e rucola 16€*

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

*Insalata stagionale – di soncino e riccia, Gallina della Lessinia “in Saor” -
cipolla caramellata, uvetta e pinoli tostati, con maionese al erba cipolline e
riduzione all’aceto balsamico 15€*

*Seasonal salad – local chicken marinated with caramelized onions, raisins
& pine nuts, served with frisee, chive mayonnaise & balsamic dressing*

*Zuppa servita fredda ai tre pomodori, basilico, briccole di pane al limone e
crumble di olive taggiasche 13€*

*Chilled soup of heirloom tomatoes & basil, served with lemon-scented
toasted breadcrumbs and black olive crumble*

Primi

Maltagliati fatti in casa con finferli, tastasal della Lessinia, riduzione di scalogno e chiacchietto spumante, olio al prezzemolo e tre pepi macinati freschi 19€

Our handmade Maltagliati (hand cut) pasta with chantarelle mushrooms, Tastasal – sauteed local sausage from Lessinia, eschalot and sparkling chiacchietto wine sauce, parsley olio and mixed ground peppercorns

Tortelli fatti in casa ripieni di polpa di melanzana alla brace e formaggio fresco con la nostra pummarola, ricotta affumicata della Lessinia e olio al basilico 18€

Our handmade Tortelli filled with grilled eggplant & fresh cheese, served with our special tomato sauce, smoked ricotta cheese from Lessinia & basil oil

Tagliolini fatti in casa con burro della Lessinia al tartufo nero, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e scaglie di Tartufo nero della Lessinia 25€

Our handmade tagliolini pasta with our black truffle butter, 3 year aged Parmesan cheese and shaved black truffles from Lessinia

Pappardelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro e polvere di rosmarino 16€

Our handmade Pappardelle (thick ribbon) pasta with our Ragù of beef, pork, Tastasal (local fresh salami) from Lessinia, Soave wine and tomato served with a sprinkle of rosemary

Secondi

Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia con ciliegie "duronì" cotte nel vino Recioto in due consistenza e insalatina di cavolo cappuccio 27€

Duck breast sauteed in butter from the Lessinia mountains, served with local "duronì" cherries cooked in Recioto wine and shaved white cabbage

Filetto di Trota Salmonata con spinaci selvatici della Lessinia, pomodorini confit, crema di carote e nocciole in due consistenze 25€

Fillet of Salmon Trout from Trentino with wild spinach hand-picked in Lessinia, cherry tomato confit, carrot puree and toasted hazelnuts

Filetto di Scottona, burro della Lessinia mantecato al tartufo nero, pure di patate cremoso, insalatina di spinacino e tartufo nero fresco della Lessinia 35€

Beef fillet steak with our black truffle butter, creamy potato puree, baby spinach and fresh Black Truffles from Lessinia

Funghi Porcini freschi saltati in burro della Lessinia, con pure di sedano rapa al prezzemolo e carote glassate al miele di castagne 23€

Porcini mushrooms sauteed in mountain butter, with celeriac puree, parsley and chestnut honey glazed carrots

Formaggi e Dolci

*Quattro (4) formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate
e mostarde fatte in casa 16€*

*Four (4) cheeses selected 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 di ciliegie e ricotta con marmellata e sorbetto alle ciliegie 10€

*Baked cherry & ricotta cheesecake with our cherry jam and our cherry
sorbet*

*Tiramisù fatto in casa con crema al mascarpone e caffè, savoiardi, kahlua e
crumble al cioccolato 10€*

*Our homemade Tiramisù with mascarpone and coffee cream, kahlua and
chocolate crumble*

*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 28€*

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