

Menù stagionale alla carta

Agosto 2026

Antipasti

*Fichi locali marinati nel vino passito della Valpolicella,
culatello di Soave, caprino vaccino mantecato al limone e
rucola 16€*

*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€*

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

Primi

Maltagliati fatti in casa con tastasal della Lessinia, crema di zucchine e menta, limone candito e tre pepi macinati freschi 19€

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€

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

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

Secondi

Petto di Faraona rifinito nel burro della Lessinia con crema di sedano rapa, funghi finferli, salvia fritta e olio profumato al prezzemolo 27€

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

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

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

Formaggi e Dolci

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

Gelato alle crème con castagne cotte nel miele 9€

Mini Pavlova fatta in casa con frutti di bosco, kiwi e crema chantill 10€

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

Vi pregiamo 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 28€

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