

Menù stagionale alla carta - Novembre 2025

Antipasti

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

Insalata stagionale - Carpaccio di Manzo alle spezie aromatiche fatto in casa, radicchio tardivo, finocchio, puntarelle, Parmigiano Reggiano di 36 mesi, e maionese alle acciughe 16€

Crostone di Altamura con Tastasal della Lessinia, cipolla rossa caramellata e maionese alla zucca 15€

Crema di Broccolo con polvere di pancetta affumicata di Soave, melograno 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 Delica con burro della Lessinia,
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 e polvere di rosmarino e 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 d'Anatra cotto nel burro della Lessinia, cavolo cappuccio
marinato, mela in due consistenza e polvere di noci tostate 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 di cioccolato fondente e ricotta della Lessinia con pera
cotta in vino Recioto e sorbetto alla pera €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 da €8 Caffè €3 Coperto €3