

Menù stagionale alla carta

Novembre 2026

Antipasti

Affettati della Lessinia selezionati da noi, serviti con pane di Altamura tostato, olio di olive DOP (Frantoio Guglielmi) e la nostra giardiniera autunnale 16€

(Accompagnato da tre formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa 10€)

Carpaccio di manzo speziato su insalatina di radicchio tardivo e puntarelle marinate, riduzione di aceto balsamico, parmigiano reggiano di 36 mesi e maionese alle acciughe 15€

*Crema calda di Broccolo verde e romanesco, pancetta affumicata di Soave, mandorle tostate e olio al prezzemolo
14€*

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cervo della Lessinia, frutti di bosco e cioccolato fondente, serviti con riduzione all'uva fragola 18€

Tortelli fatti in casa ripieni di zucca delicata arrostita, amaretti e mostarda di mele, mantecati con burro della Lessinia, Parmigiano Reggiano 36 mesi e melograno 18€

Maltagliati fatti in casa serviti sopra una vellutata di borlotti freschi, olio extravergine infuso al rosmarino, 3 pepi macinati, Parmigiano Reggiano 36 mesi e polvere di pancetta affumicata di Soave 16€

Tagliatelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della Lessinia, vino Soave, pomodoro e polvere di rosmarino 15€

Secondi

Petto d'Anatra scottato e rifinito al burro di malga della Lessinia, insalatina croccante di cavolo cappuccio, con cipolline e uvette cotte nel vino passito e noci tostate 27€

Cinghiale della Lessinia cotto lentamente all'Amarone servito con il suo fondo bruno, polenta morbida macinata a pietra, cappuccio rosso in agrodolce e cavolo nero ripassato all'aglio 27€

Filetto di Trota Salmonata scottato con topinambur, crema di rapa rosa, broccolo romanesco e cialda croccante al nero di seppia 25€

Brasato di manzo cotto a fuoco lento al vino Ripasso della Valpolicella e ginepro, servito con polenta morbida macinata a pietra e verdure di stagione 22€

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€

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

*Cheesecake di cioccolato fondente e ricotta con pera cotta in
vino Recioto e sorbetto alla pera 10€*

*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€ Contorni da 8€ Caffè 3€ Coperto 3€