

Menù stagionale alla carta

Ottobre 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€)

Insalata stagionale – insalata riccia, soncino, Gallina della Lessinia, cipolla caramellata, uvetta e nocciole tostate, con maionese all'erba cipollina e riduzione all'aceto balsamico

15€

Crema calda di Broccolo verde, mandorle tostate, pomodorini secchi e olive taggiasche al forno, limone fresco e romanesco croccante 14€

Primi

Gnocchi di patate e rapa rossa fatti in casa saltati al burro di malga con fonduta di mascarpone e gorgonzola dolce, croccante di noci pecan caramellati al miele e rosmarino e olio alla rucola 18€

Tortelli fatti in casa ripieni di porro, Tastasal della Lessinia e ricotta fresca con parmigiano reggiano di 36 mesi, crema di limone candito, olio al pepe rosa e salvia fritta 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 , crema di mela "pink lady" alla cannella, noci tostate e olio al prezzemolo 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 con pure di cavolfiore, pomodorini confit al timo, radicchio di campo 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€*

*Tiramisù fatto in casa con crema al mascarpone e caffè,
savoardi, kahlua e crumble al cioccolato 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€ Aperitivo da 6€ Contorni da 8€ Caffè 3€ Coperto 3€