







MENÙ




PROPOSTE DEL GIORNO Chiedi al personale di sala quali piatti fuori menu propone lo chef

ANTIPASTI






- Tagliere di salumi Veneti**  € 18,00
Tagliere di salumi Veneti con polenta abbrustolita e giardiniera di verdure in agrodolce
- Selezione di formaggi della Lessinia**  € 19,00
Selezione di formaggi della Lessinia serviti con le nostre mostarde e confetture di stagione
- Carpaccio di manzo**  € 14,00
Carpaccio di manzo alle erbe mediterranee, sferificato di pomodoro, salsa teryaki e germogli di stagione su crema di stracciatella
- Carciofi**  € 14,00
Carciofi e la loro crema su terra di olive taggiasche

ZUPPA DEL GIORNO Chiedi al personale di sala quale zuppa propone lo chef

PRIMI PIATTI

- Bigoli** € 11,50
Bigoli di pasta fresca con passatina di pomodoro San Marzano BIO e tastasal
- Fettuccine** € 14,00
Fettuccine al ragù bianco di cinghiale e tartufo nero della Lessinia
- Paccheri**  € 12,00
Paccheri con radicchio di verona IGP stufato all'Amarone, crema di burrata e granella di noci
- Risotto all'Amarone**   € 14,00
Risotto all'Amarone mantecato con Monte Veronese e burro di malga

SECONDI PIATTI

- Tartare di verdure**   € 14,00
Tartare di verdure con granella di pistacchio e flan di zucca Mantovana con fonduta di grana padano
- Carrè di puntine di maiale**  € 16,00
Carrè di puntine di maiale su vellutata di verdure, farro soffiato, crumble di coppa all'Amarone, polvere di carbone vegetale e salsa thai
- Coscia di pollo confit**  € 16,00
Coscia di pollo confit su spuma di patate al tartufo scorzone della Lessinia, fondo dello chef e chutney ai frutti di bosco e pepe verde
- Tartare di manzo**  € 20,00
Tartare di manzo con i suoi condimenti e uovo poché

CONTORNI

€ 5,00 cad.

- Verdure alla griglia
- Patate al forno
- Purè di patate

- Insalata mista di stagione
- Giardiniera di verdure in agrodolce

DOLCI

Tiramisù al pistacchio

€ 7,00

Tiramisù al pistacchio con fonduta al cioccolato

Semifreddo alle mandorle

€ 7,00

Semifreddo alle mandorle in sfera di cioccolato con crumble di sbrisolona e crema calda al caffè e caramello

Gelato gourmet al fior di latte

€ 7,00

Gelato gourmet al fior di latte con ristretto di Amarone e granella di mandorle azienda agricola "Terra e cuore"

Sbrisolona

€ 7,00

Sbrisolona con crema calda al cioccolato e grappa Domenis
(il dolce comprende 1 grappa, per ogni grappa consumata in più €2,50)

Sorbetto alle erbe

€ 4,00

Sorbetto alle erbe della Lessinia e Mirto

TARTINE

Gamberi

Salamino piccante

Sedano rapa e maionese

Tonno

Wurstel con senape

Radicchio grigliato e
parmigiano

Cipolla dolce

Gorgonzola e noce

Uova di lompo

Funghetti

Philadelphia

Peperonata

Cotto e carciofi

€ 1,50 cad.

CROSTINI

Mortadella pistacchio e miele

Speck e funghi con base philadelphia

Pomodoro secco ricotta affumicata e crema di rucola

Gorgonzola, pera williams e noci

Salmone e burro al limone

Lardo e cipolla stufata alla birra e curry

... e crostini del giorno

€ 2,00 cad.

MINI BURGER

Mini burger di Angus, bacon, cheddar, lattuga e pomodori

€ 3,50 cad.

I piatti contrassegnati sono:



Senza glutine



Vegetariani



Congelato o surgelato

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Coperto € 2,50