



MENÙ

ANTIPASTI STARTER

- 🌀 **Tagliere di salumi / Local cold cuts** 🍷 **18€**
accompagnato da polenta abbrustolita.
with crunchy polenta.
- + giardiniera di verdure in agrodolce** **20€**
+ pickled vegetables
- 🌀 **Selezione di formaggi della Lessinia** 🍷 🌿 **19€**
Selection of Lessinia cheeses
servito con le nostre confetture di stagione e mostarda di frutta.
served with our mustarde and seasonal jam.
- 🌀 **Melone nostrano e crudo di Soave** 🌿 **15€**
Melon and Parma ham
accompagnato con gelato al gorgonzola e sbrisolona.
served with gorgonzola ice cream and sbrisolona local biscuit.
- 🌀 **Zuppetta di datterini / Tomatoes Datterino soup** **15€**
con acciughe del Cantabrico, olive Taggiasche, capperi di Pantelleria,
burrata di Andria IGP e crostini di pane raffermo.
*with Cantabrico anchovies, olives, capers, burrata mozzarella from
Andria IGP and crispbread.*
- 🌀 **Carpaccio di manzo / Beef carpaccio** 🍷 **15€**
alle erbe mediterranee, salsa teriyaki, concassè di pomodoro
e germogli di stagione su crema di straciatella.
*flavored with mediterranean herbs, tomatoes concassè,
teriyaki sauce and season sprouts on straciatella cream.*
- 🌀 **Mozzarella di bufala / Our caprese** 🌿 **16€**
mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro datterino in oliocottura,
gel di basilico e trancio di focaccia di riso venere .
*Bufalo mozzarella, confit datterino tomatoes, basil gel and chunk
of rice focaccia.*
- 🌀 **Vitel tonnè / Vitel tonnè** 🍷 **14€**
vitello CBT su salsa tonnata, frutti di capperi e germogli di stagione.
served with capers fruti and seasonal sprout.
- 🌀 **Melanzana ripiena / Stuffed aubergine** 🍷 🌿 🍷 **14€**
con caponatina di verdure su crema al basilico e colatura di pomodoro.
with seasonal vegetables with basil and tomatoes juice.

PRIMI FIRST DISHES

- Bigoli** 12€
di pasta fresca con passatina di pomodoro San Marzano BIO e salsiccia veneta.
with organic San Marzano tomato sauce and Venetian sausage.
- Spaghetto** 14€
alla chitarra con crema di pistacchio di Bronte DOP, basilico fresco, zucchina croccante e colatura di provolone valpadana DOP.
with Bronte DOP pistachio cream, fresh basil, fried courgette and creamy Provolone Valpadana DOP cheese.
- Risotto** 14€
all'Amarone (minimo 2 pers.).
with Amarone wine (minimum 2 people).
- Fettuccine** 13€
con ragù bianco di coniglio, funghi champignon trifolati e rucola croccante.
with rabbit ragout, champignon mushrooms and rocket salad.
- Conchiglioni** 13€
gratinati al forno ripieni con ragù di pollo alla cacciatora, melanzane e burrata affumicata su gel di basilico.
Gratin conchiglioni filled with chicken ragout, aubergine and smoked mozzarella served on basil gel.
- Mezzi paccheri** 15€
con crema di melanzane, pesce spada scottato e polvere di finocchietto selvatico.
with aubergine cream, swordfish and fennel powder.
- Fusilloni** 12€
di pasta secca "Pastificio Carmiano" con crema di zucchine, menta e pinoli tostati.
courgette cream, mint and pine nuts.

INSALATONA BIG SALAD

- *Insalata mista, carote, mozzarella Campana DOP, uova sode, pomodorino confit, semi misti.** 12€
Mixed salad, carrot, mozzarella, eggs, semidry tomatoes, mix seeds.
- Aggiunta: * **Pollo grigliato** +3€
Grilled chicken
- * **Tonno fresco marinato agli agrumi** +3€
Fresh tuna marinated with citrus

I piatti contrassegnati sono:
The dishes marked are:



Gluten free



Vegetarians



Vegans

SECONDI SECOND DISHES

- Filetto di tonno / Red tuna filet** 22€
in crosta di pistacchio, gelatina thai leggermente piccante, frutti di bosco, olive taggiasche e cenere di capperi.
on pistachio crust, jelly thai spicy sauce, wild berries, olives and capers ash.
- Polipo arrosto / Roasted octopus** 24€
su crema di patate alla maggiorana, bottarga di tonno, maionese al nero di seppia e pomodoro confit.
served with mashed potatoes with marjoram, tuna roe, cuttlefish ink mayonnaise and confit tomatoes.
- Tagliata di petto d'anatra / Duck breast** 17€
con cipolle rosse di Tropea e fragole marinate al pepe verde.
with Tropea red onion and strawberry marinated with green pepper.
- Filetto di manzo / Beef filet** 25€
in salsa allo scalogno e porro croccante su purea di patate e finocchi.
on shallot sauce and crispy leek served with fennel and potatoes cream.
- Cosciotto di pollo / Chicken leg** 16€
in oliocottura su spuma di patate mantecate al tartufo e salsa dello chef.
chicken leg confit, mashed potatoes with truffle and chef's sauce.
- Carrè di maialino affumicato / Pork loin smoked** 20€
con verdure crude e cotte, crumble di crudo di soave e polvere di liquirizia su salsa yogurt.
and served with fresh and cooked seasonal vegetables, Parma ham crumble and licorice powder on yogurt cream.
- Tartare di verdure / Vegetables tartare** 14€
crude e cotte su salsa gazpacho e nido di patate.
fresh and cooked with gazpacho tomatoes sauce and potato nest.

CONTORNI SIDE DISHES

- Caponatina di verdure / Stuffed seasonal vegetables** 6€
- Cipolline in agrodolce / Sweet and sour onions** 5€
- Patate al forno / Rosted potatoes** 5€
- Selezione di verdure alla griglia / Selection of seasonal grilled vegetables** 7€
- Purè di patate / Mashed potatoes** 5€
- Insalata mista di stagione / Mixed salad** 5€
- Giardiniera di verdure / Pickled vegetables** 5€

DOLCI DESSERTS

- ☿ **Piccola selezione di formaggi della Lessinia** 🍷 **9€**
Little selection of cheeses
Selezione di 5 punte di formaggi della Lessinia accompagnate con mostarda di frutta e confettura di stagione.
Five cheeses from our mountains, served with seasonal jam and our homemade mustard.
- ☿ **Gelato artigianale “Terra e Cuore” (2 gusti)** 🍷 **6€**
Artisanal Ice cream “Terra e Cuore” (2 scoops)
(Cioccolato, nocciola, fior di latte, fragola e lavanda)
(Strawberry and lavender, chocolate, hazelnuts, milk cream)
- ☿ **Torta scomposta ai 3 cioccolati / Three chocolate cake** **7€**
su specchio di caramello salato.
with salted caramel cream.
- ☿ **Bavarese ai lamponi / Raspberry bavarian cream** 🍷 **7€**
con chantilly alla liquirizia, frutti rossi e fonduta fredda di cioccolato.
with licorice chantilly cream, red berries and cold chocolate fondue.
- ☿ **Sorbetto alle Erbe della Lessinia** 🍷 **5€**
Herbal sorbet with wild herbs
con limone del Garda e bacche di mirto.
Garda's Lemons and myrtle.
- ☿ **Tiramisù della Locandina / Locandina's tiramisù** **8€**
Tiramisù al pistacchio con fonduta di cioccolato.
Pistachio tiramisù with chocolate fondue.
- ☿ **Cheesecake alla fragola** **7€**
Strawberry cheesecake
- ☿ **Tagliata di frutta fresca / Seasonal Fresh fruit** 🍷 **7€**
Frutta fresca di stagione su crema di yogurt.
Fresh fruits with yogurt cream.
- ☿ **Zaletti e Recioto / Zaletti and Recioto** **6,5€**
Biscotto tradizionale Veronese con un calice di Recioto della Valpolicella (50ml).
Local biscuits with corn flour and dry grapes, served with local sweet wine (50ml).

TARTINE CANAPES

1,5€ cad.

- **Gamberi / Shrimps**
- **Tonno / Tuna**
- **Cipolla dolce / Sweet onion**
- **Funghi / Mushrooms**
- **Carote / Carrots**
- **Zucchine / Zucchini**
- **Peperonata / Stuffed peppers**
- **Salamino piccante / Spicy salami**
- **Wurstel e senape / Wurstel and mustard**
- **Gorgonzola e noci / Gorgonzola and walnut**
- **Philadelphia / Philadelphia cheese**
- **Cotto e carciofi / Ham and artichokes**
- **Uova e asparagi / Eggs and asparagus**
- **Patè di olive / Olive paste**
- **Porro stufato e grana / Stuffed leek and cheese**

CROSTINI CROUTONS

2€ cad.

- **Pomodoro secco, ricotta affumicata, crema di rucola.**
Dry tomatoes, rocket cream, smoked ricotta.
- **Funghi champignon, maionese, grana.**
Champignon, mayonnaise, parmesan cheese.
- **Pollo al curry e verdure.**
Chicken curry and vegetables.
- **Porri stufati, pancetta e pecorino.**
Stuffed leek, bacon and pecorino cheese.
- **Pomodoro, mozzarella, basilico.**
Tomatoes, mozzarella, basil.
- **Zucchina grigliata, brie, miele.**
Grilled zucchini, brie cheese, honey.

2,5€ cad.

- **Cotto di praga, melanzane, salsa tartufata ai funghi.**
Roasted ham, grilled aubergine, mushrooms and truffle cream.
- **Salmone e burro al limone.**
Salmon and butter with lemon.
- **Baccalà mantecato.**
Creamed cod fish.
- **Mortadella pistacchio e miele.**
Mortadella, pistachio, honey.

MINI BURGER

3,5€ cad.

- **Mini burger di Angus, pancetta, cheddar, lattuga e pomodori**
Angus beef, bacon, cheddar, lettuce, tomato

COPERTO/ COVER 3,00€

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze la preghiamo di comunicarlo al nostro staff di sala.

Dear guest, if you have any food allergies or intolerance, please communicate to our staff.