



MINI MENU

ANTIPASTI STARTERS

-  **Selezione di speck storico della Val di Vizze accompagnato con pane caldo ai cereali** **18 €**
Selection of historical speck from Pfitsch accompanied by warm cereal bread
-  **Culatta di Soave 16 mesi con burratina di Andria IGP accompagnata con pane Guttiau** **18 €**
Dry cured ham (16 months) with Burrata di Andria PGI and Guttiau bread
-  **Carpaccio di manzo alle erbe mediterranee, pomodoro, salsa teriyaki e germogli di stagione su crema di stracciatella** **18 €** 
Beef carpaccio with Mediterranean herbs, tomato, teriyaki sauce and seasonal sprouts on stracciatella cream
-  **Vitello CBT su salsa tonnata, frutti di capperi e germogli di stagione** **18 €** 
Veal cooked at low temperature on tuna sauce, capers and seasonal sprouts
-  **Melanzane ripiene con caponatina di verdure su gel di basilico e colatura di pomodoro** **15 €**  
Stuffed aubergines with vegetable caponata on basil gel and tomato sauce
-  **Gamberoni marinati alla paprika affumicata su crema di burrata, insalatina di pomodori e la loro colatura** **20 €**  
Prawns marinated in smoked paprika on burrata cream, tomato salad and their sauce
-  **Piatto Slow Food: Stortina e Monte Veronese di malga 24 mesi con polenta alla griglia** **12 €**  
Slow food dish: Stortina and Monte Veronese di Malga aged 24 months with grilled polenta

I piatti contrassegnati sono:

The dishes marked are



Gluten free



Vegetarian











Vegan






Frozen



PRIAMI FIRST COURSES




-  **Bigoli di pasta fresca con passatina di pomodoro San Marzano BIO e salsiccia veneta** **14 €**
Bigoli with organic San Marzano tomato sauce and Venetian sausage
-  **Spaghetti alla chitarra con crema di pistacchio di Bronte DOP, basilico fresco, zucchina croccante e provolone valpadana DOP** **17 €**  

Spaghetti with Bronte PDO pistachio cream, fresh basil, fried courgette and creamy Provolone Valpadana PDO cheese
-  **Risotto all'Amarone mantecato con Monte Veronese presidio Slow Food** **17 €**   

Risotto with Amarone wine creamed with Monte Veronese Slow Food presidium
-  **Fettuccine con ragù bianco di coniglio, funghi champignon trifolati e rucola croccante** **15 €**

Fettuccine with rabbit ragout, champignon mushrooms and crunchy rocket
-  **Paccheri con crema di crostacei e tartare di gamberone reale agli agrumi** **16 €** 

Paccheri with shellfish cream sauce and king prawn tartare with citrus fruits
-  **Rigatoni con ragù di mazzancolle e calamari con crema di zucchine e perle di peperoncino** **16 €** 

Rigatoni with striped prawns and squid ragout with zucchini cream and chilli pepper pearls
-  **Fusilloni di Gragnano con crema di melanzane, pomodoro abbrustolito, friggitelli e briciole di pane croccante** **13 €**  

Fusilloni di Gragnano with aubergine cream, toasted tomato, friggitelli peppers and crunchy bread crumbs

I piatti contrassegnati sono:

The dishes marked are



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Frozen

SECONDI SECOND COURSES

- ✿ **Tartare di verdure crude e cotte su salsa gazpacho e nido di patate** 🍷 🌱 🍷
Fresh and cooked vegetables tartare with gazpacho sauce and potato nest **16 €**
- ✿ **Filetto di tonno in crosta di pistacchio, gelatina thai, frutti di bosco, olive taggiasche e cenere di capperi** 🍷
Pistachio crusted tuna fillet, jelly thai spicy sauce, wild berries, olives and capers ash **23 €**
- ✿ **Polpo arrosto su crema di patate alla maggiorana, bottarga di tonno, maionese al nero di seppia e pomodoro pachino** 🍷 ✨
Roasted octopus served with mashed potatoes with marjoram, tuna roe, squid ink mayonnaise and pachino tomato **25 €**
- ✿ **Tagliata di petto d'anatra con insalatina di cipolle rosse di Tropea e fragole marinate al pepe verde** 🍷
Duck breast with Tropea red onion salad and strawberries marinated with green pepper **19 €**
- ✿ **Filetto di manzo in salsa allo scalogno e porro croccante su purea di patate e finocchi**
Beef fillet on shallot sauce and crispy leek served with fennel and potatoes cream **26 €**
- ✿ **Cosciotto di pollo in oliocottura su spuma di patate mantecate al tartufo e salsa dello chef** 🍷
Chicken leg confit on potato foam creamed with truffle and chef's sauce **17 €**
- ✿ **Carrè di maialino da latte affumicato con verdure baby, crumble di crudo di Soave e polvere di liquirizia su crema di yogurt** 🍷
Smoked suckling pork loin with baby vegetables, Soave raw ham crumble and licorice powder on yogurt cream **24 €**
- ✿ **Medaglione di coniglio ripieno, dadolata di pesca gialla e zenzero su fondo di cortile**
Stuffed rabbit medallion, diced yellow peach and ginger on chef's sauce **18 €**

CONTORNI

SIDE
DISHES

-  **Porri stufati e affumicati**   **6 €**
Smoked leeks
-  **Cipolline in agrodolce**   **6 €**
Sweet and sour onions
-  **Patate al forno**   **6 €**
Roasted potatoes
-  **Selezione di verdure alla griglia**   **7 €**
Grilled vegetables
-  **Purè di patate**  **6 €**
Mashed potatoes
-  **Insalata mista di stagione**   **6 €**
Mixed salad
-  **Giardiniera di verdure**   **7 €**
Pickled vegetables

I piatti contrassegnati sono:

The dishes marked are



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Frozen

COPERTO/ COVER 3,00€

E' richiesta minimo una portata per persona

A minimum of one course per person is required

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 comunicate to our staff.

DOLCI DESSERTS

- ✿ **Tiramisù al pistacchio con fonduta di cioccolato** 🌱 **8 €**
Pistachio Tiramisù with chocolate fondue
- ✿ **Torta scomposta ai 3 cioccolati su specchio di caramello salato** 🌱 **7 €**
Three chocolates cake with salted caramel cream
- ✿ **Bavarese ai lamponi con chantilly alla liquirizia, frutti rossi e salsa fredda al cioccolato** 🌱 🌱 **7 €**
Raspberry Bavarian cream with licorice chantilly, red berries and cold chocolate fondue
- ✿ **Sfera alla vaniglia ricoperta al cioccolato bianco con cuore morbido alle fragole e spugna di basilico** 🌱 **7 €**
Vanilla Sphere covered in white chocolate with soft strawberries center and basil sponge
- ✿ **Finto cocco al cioccolato fondente, gel all'arancia, crumble alle mandorle e gelato al mango** 🌱 🌱 🍷 **7 €**
Like a Coconut: Half dark chocolate sphere filled with coconut cream, orange gel, almond crumble and mango ice cream
- ✿ **Zaletti e Recioto** 🌱 **6 €**
Zaletti and Recioto: Local Biscuits with corn flour and raisins, served with local sweet wine
- ✿ **Sorbetto alle erbe della Lessinia con limone del Garda e bacche di mirto** 🌱 🌱 🍷 **5 €**
Herbal Sorbet, Garda's lemons and myrtle
- ✿ **Sbrisolona con grappa** 🌱 **6 €**
Sbrisolona crumbly cake with almonds and grappa
- ✿ **Gelato artigianale "Terra e Cuore" (2 gusti) (Cioccolato, nocciola, fior di latte, fragola e lavanda)** 🌱 🌱 **7 €**
Handcrafted ice cream "Terra e cuore" (2 scoops) (Chocolate, hazelnut, milk cream, strawberry and lavender)
- ✿ **Piccola selezione di formaggi della Lessinia accompagnati con mostarda di frutta e confetture di stagione** 🌱 🌱 **10 €**
Little selection of Lessinia's cheeses served with fruit mustard and seasonal jams