



MENÙ

ANTIPASTI STARTERS

-  **Piatto Slow Food: Stortina e Monte Veronese di malga 24 mesi con polenta alla griglia e giardiniera di verdure**     **16€**
Slow Food dish: Stortina and Monte Veronese di Malga aged 24 months with grilled polenta and pickled vegetables
-  **Culatta di Soave 16 mesi con burrata di Andria IGP accompagnata con pane Guttiau** **18€**
Dry cured ham (16 months) with Burrata di Andria PGI and Guttiau bread
-  **Selezione di speck storico della Val di Vizze accompagnato con pane caldo ai cereali** **18€**
Selection of historical speck from Pfitsch accompanied with warm cereal bread
-  **Polenta morbida con aringa affumicata e germogli di stagione**  **14€**
Soft polenta with smoked herring and seasonal sprouts
-  **Carciofi e la loro crema su terra di olive taggiasche**   **18€**
Artichokes and their cream with taggiasca olives crumble
-  **Mini flan di zucca con fonduta di gorgonzola, riduzione di aceto balsamico di Modena e mandorle caramellate**   **14€**
Mini pumpkin flan with blue cheese fondue, balsamic glaze with vinegar of Modena and caramelized almonds
-  **Culatta affumicata alla griglia, nido di patate con uovo pochè e tartufo nero della Lessinia**  **19€**
Grilled smoked culatta, potato nest with poached egg and black truffle from Lessinia

I piatti contrassegnati sono:

The dishes marked are



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Frozen

PRIMI 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
-  **Conchiglioni ripieni gratinati al forno con speck e crema di patate mantecata alla bufala affumicata su colatura di pomodoro e rucola croccante** **14€**
Gratin conchiglioni stuffed with potatoes cream, speck and smoked buffalo mozzarella, served with tomato gel and crunchy rocket salad
-  **Risotto all'Amarone mantecato con Monte Veronese presidio Slow Food (min. 2 Pers.)** **17€**  
Risotto with Amarone wine creamed with Monte Veronese Slow Food presidium (min. 2 Pers)
-  **Fettuccine al ragù bianco di cinghiale e tartufo nero dei Monti Lessini** **16€**
Fettuccine with wild boar ragout and local black truffle
-  **Pappardelle con ragù di anatra, pomodoro datterino e scaglie di ricottina affumicata della Lessinia** **14€**
Pappardelle with duck ragout, cherry tomatoes and flakes of local smoked ricotta
-  **Tortelli di zucca con fonduta di Monte Veronese, granella di noci e rosmarino** **15€** 
Pumpkin tortelli with Monte Veronese fondue, walnuts crumble and rosemary
-  **Cavatelli con crema di broccoli, tastasal, pecorino romano e perlage di peperoncino** **14€**
Cavatelli with broccoli cream, sausage, roman pecorino and chilli pepper perlage
-  **Fusilloni di Gragnano con ragù di funghi e pane croccante profumato al prezzemolo** **14€**  
Fusilloni di Gragnano with mushroom ragout and crunchy parsley bread

I piatti contrassegnati sono:

The dishes marked are



Gluten free



Vegetarian




















Vegan



Frozen

SECONDI

SECOND COURSES

-  **Medaglione di faraona veneta farcito al tartufo nero della Lessinia con funghi e castagne, insalatina di germogli e leggera salsa pearà** **24€**
Venetian guinea fowl medallion stuffed with local black truffle, mushrooms, chestnuts, served with sprout salad and pearà sauce
-  **Guancia di manzo al vino rosso Amarone cantine "Masi" su polenta di farina gialla bramata** **26€** 
Beef cheek with cantine Masi Amarone red wine on coarse maize flour polenta
-  **Bocconcini di coniglio con olive taggiasche, cipollotto rosso di Calabria e crumble di prosciutto crudo di Soave su crema di cavolfiore bianco** **20€**
Stewed rabbit with taggiasca olives, Calabrian red onion and cured ham crumble on white cauliflower cream 
-  **Filetto di manzo con salsa allo scalogno su purea di patate e finocchi e nido di porro croccante** **26€**
Beef filet on shallot sauce and crispy leek served with fennel and potatoes purée
-  **Cosciotto di pollo confit su purea di patate alle erbe mediterranee e fondo dello chef** **18€** 
Chicken leg confit, mashed potatoes with herbs and chef's sauce
-  **Filetto di cervo al timo su crema di carciofi e tartufo e riduzione di vino Recioto** **25€**  
Deer filet with thyme on truffled artichokes cream served with Recioto sweet wine sauce
-  **Ossobuco di vitello in dadolata di verdure su crema di sedano rapa** **21€** 
Veal shank with diced vegetables on celeriac cream
-  **Ragù di funghi su polenta morbida e crema di latte di soia** **19€**   
Mushroom ragout on soft polenta with soy milk cream

I piatti contrassegnati sono:

The dishes marked are



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Frozen

CONTORNI

SIDE
DISHES

-  **Porri stufati e affumicati**    **6€**
Smoked leeks
-  **Cime di rapa saltate**    **6€**
Sautéed turnip greens
-  **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

Acqua 65 cl * **2,80€**
*Water 65 cl**

Caffè **2€**
Coffee

Coperto **3€**
Cover

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

*** arricchita di ossigeno e ozonizzata**
**enrich in oxygen and ozonated*

DOLCI DESSERTS

- ✿ **Tiramisù al pistacchio con fonduta di cioccolato** **8€**
Pistachio tiramisu with chocolate fondue 🍰
- ✿ **Millefoglie di pasta fillo con crema di ricotta e mascarpone su coulis ai frutti di bosco** **7€**
Millefeuille of phillo pastry with mascarpone and ricotta cream with red berries coulis
- ✿ **Panna cotta con crema di castagne e amarene su biscotto salato al cacao** **7€**
Panna cotta with chestnut and black cherry cream on savory cocoa biscuit
- ✿ **Torta scomposta ai 3 cioccolati su specchio di caramello salato** **7€**
Three chocolates cake with salted caramel 🍰
- ✿ **Muffin caldo alla cannella, pera cotta al vino rosso e zabaione** **7€**
Warm cinnamon muffin, pear cooked in red wine and zabaglione
- ✿ **Zaletti e Recioto** **6€**
Zaletti e Recioto: local biscuits with corn flour and raisins served with local sweet wine
- ✿ **Sbrisolona con grappa** **6€**
Sbrisolona crumbly cake with almonds and grappa
- ✿ **Sorbetto alle erbe della lessinia con limone del garda e bacche di mirto** **5€**
Herbal sorbet, garda's lemons and myrtle 🍷🍰🍷