



ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA* €15,00

Delicatessen from the hills of Lessinia*

CESTINO DI POLENTA CON PORCINI E FONDUTA DI FORMAGGI LOCALI* €12,00

Polenta baskets with Porcini mushrooms and local cheese fondue*

TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA E SENAPE ANTICA* €16,00

Beef tartare with Stracciatella cheese and ancient mustard*

CAPESANTE GRATINATE AL PANE VERDE E PISTACCHI DI BRONTE* €16,00

Scallops au gratin with green bread and pistachio of Bronte*

MOSCARDINO IN TEMPURA FRITTO SU CESTINO CROCCANTE E CRUDITÀ DI VERDURE* €16,00

Fried tempura octopus on a crispy basket and raw vegetables*

MINI STRUDEL DI PASTA FILLO CON COSTE, PATATE, POMODORI SECCHI E SALSA DI SOIA ALLE NOCCIOLE* €10,00

Mini strudel of pasta fillo with chards, potatoes, dried tomatoes and hazelnuts soy sauce*

PRIMI

RISOTTO DI STAGIONE* (Amarone, Formaggi, ...) (min. 2 pax) €15,00

Seasonal Risotto* (Amarone, Mixed cheeses,... min 2 pax)

TORTELLI DI PASTA AL NERO DI SEPPIA CON TROTA, ROBIOLA, ERBA CIPOLLINA E ZENZERO* €16,00

Black ink cuttlefish tortelli with Trout, robiola cheese, chive and ginger*

PAPPARDELLE AL RAGOUT D'ANATRA CON BUCCIA DI LIMONE E SALVIA FRITTA* €15,00

Pappardelle with duck ragout, lemon zest and fried sage leaves

LINGUINE ALLE VONGOLE LEGGERMENTE PICCANTI CON AGLIO NOVELLO E BIETA* €18,00

Linguine pasta with slightly spicy clams, fresh garlic and chard*

MALTAGLIATI INTEGRALI CON TASTASAL, RICOTTA, PECORINO E CREMA DI VERZA* €15,00

Whole grain maltagliati pasta with tastasal meat, Ricotta and Pecorino cheeses and Savoy cabbage cream*

GNOCCHETTI DI PATATE CON STRACOTTO DI MANZO E SCAGLIE DI CIMBRO* €16,00

Potato dumplings with beef stew and Cimbrio cheese shavings*

VELLUTATA O ZUPPA DELL'ORTO* €12,00

Garden vegetables velvet cream or soup*

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO DA ALLEVAMENTI CONTROLLATI* €20,00

Catch of the day from controlled local fish farms*

COSTATA DI MANZO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI* €21,00

Grilled T-bone steak from local farms*

COSCIA DI CONIGLIO CONFIT COTTO A BASSA TEMPERATURA SU FINOCCHI SPADELLATI AL GINEPRO* €19,00

Rabbit leg confit simmered over low heat, with sautéed juniper-scented fennel*

GUANCETTA DI MAIALE IN GREMOLADA CON PURÈ DI SEDANO DI VERONA* €18,00

Pork cheeks in gremolata herb condiment with mashed Verona's celery*

RANA PESCATRICE CON SCAROLA BRASATA, MAGGIORANA E
CREMA DI PORCINI* €20,00

Monk fish with braised escarole, marjolaine and mushroom cream*

BACCALÀ CON PATATE IN UMIDO SU POLENTINA MORBIDA*
€18,00

Salted codfish with steamed potatoes and smooth Polenta*

CONTORNI

ZUCCHINE, CAROTE E PATATE AL VAPORE* €6,00

Steamed zucchini, carrots and potatoes*

MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA* €6,00

Grilled eggplant, zucchini and peppers*

INSALATA MISTA DI STAGIONE* €6,00

Mixed seasonal salad*

PATATINE FRITTE* €6,00

French fries*

DESSERT

BRUTTI MA BUONI AL CAFFÈ CON SALSA PARAMPAMPOLI* €6,00

Almond and coffee cookies with Parampampoli liquor sauce*

TORTINO DI FRUTTA SECCA CON CREMA ALLA VANIGLIA* €6,00

Dried fruits tart with vanilla cream*

CREME BRULÉE ALL'ARANCIO E SAMBUCO* €6,00

Crème brûlée with orange and elderberry*

TIRAMISÙ RIVISITATO AL CIOCCOLATO BIANCO E
TORRONCINO* €6,00

Tiramisu revisited with white chocolate and nougat*

SBRISOLONA TIPICA CON CICCHETTO DI GRAPPA* €6,00

Typical Sbrisolona tart with a shot of Grappa liquor*

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE* €6,00

Seasonal Fresh Fruit*

DESSERT DEL GIORNO* €6,00

Dessert of the day*

IL COPERTO

Paese che vai, usanze che trovi. Il coperto è una tradizione italiana. Un tempo distingueva i ristoranti dalle osterie. Il contributo è di 2,00 euro a persona.

“Coperto”: an Italian tradition. In the past it distinguished the restaurants where food was served from the taverns offering only wine. Today we celebrate our true identity with the tradition of “Coperto” for 2,00 euro per person.

**Il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni*

** The dish may contain allergens*

