



UN VIAGGIO NEI SAPORI CHE
RACCONTANO TRADIZIONE,
PASSIONE E CREATIVITÀ.

BUON APPETITO!





PER COMINCIARE/STARTERS



SELEZIONE DI SALUMI DELLA LESSINIA "MACELLERIA MARCONI" CON GIARDINIERA DELLA CASA⁹

Selection of Lessinia cold cuts by "Macelleria Marconi" with homemade pickled vegetables



SELEZIONE DI FORMAGGI DI MALGA DELLA LESSINIA CON MOSTARDE^{7,8,10}

Selection of alpine cheeses from Lessinia with mustards

BATTUTA DI FASSONA CON UOVO MARINATO ALL'OLIO EVO^{1,3,5,7,10}

Fassona beef tartare with egg yolk marinated in extra virgin olive oil



MILLEFOGLIE DI PATATE E PORCINI, CON FONDUTA DI MONTE VERONESE⁷

Millefoglie of potatoes and porcini mushrooms, with monte veronese fondue



TEGOLINO DI PAPPA AL POMODORO CON MELANZANE, STRACCIATELLA DI BUFALA, OLIO AL BASILICO E PORRO^{1,7,9}

Tegolino di pappa with tomato sauce, aubergines, bufala stracciatella cheese, basil oil and leek

PIATTI PRINCIPALI/MAIN COURSES

RISOTTO CARNAROLI ALL'AMARONE (MINIMO 2 PERSONE)^{7,9,12}

Risotto Amarone (minimum 2 people)

TORTELLONE DI COTECHINO CON BROCCOLI E CAVOLO NERO^{1,3,7,9,12}

Tortellone with cotechino sausage, broccoli, and black kale

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ D'ANATRA^{1,3,7,9,12}

Potato gnocchi with duck ragù

1/2 PAPPARDELLA DI ZAFFERANO CON RAGÙ BIANCO DI FASSONA^{1,3,7,9,12}

1/2 saffron pappardella with white Fassona beef ragù



VELLUTATA DI CASTAGNE E PORCINI

Chestnut and porcini velouté



PICI ACQUA E FARINA ALL'AGLIONE CON GRANETTI DI PANE ALL'ERBETTE^{1,9}

Water and flour pici with "aglione" garlic sauce and herbed bread crumbs

SELLETTA DI AGNELLO IN CROSTA DI PATATE E BROCCOLI³

Lamb saddle in a crust of potatoes and broccoli



ARROTOLATO DI FARAONA ALLE CASTAGNE CON DEMI GLASS AI FUNGHI CON GUAZZETTO DI LENTICCHIE^{9,10,12}

Rolled guinea fowl with chestnuts, mushroom demi-glace, and lentil stew

GUANCIA DI SUINO BRASATA ALLA BIRRA E ZENZERO CON PURÈ DI MELE E ZUCCA ARROSTITA^{1,9}

Beer and ginger braised pork cheek with apple purée and roasted pumpkin

FILETTO DI VITELLO CON PORCINI, RISTRETTO DI ROSSO DELLA VALPOLICELLA E PATATA ALLA BRACE¹²

Veal fillet with porcini mushrooms, Valpolicella red wine reduction, and charcoal-roasted potato

*La nostra pasta è fatta in casa | All our pastas homemade.

**Tutte le carni sono accompagnate da contorno | All meat meals are accompanied by a side dish



DESSERT

TIRAMISÙ EXPRESS ALLA RICOTTA ^{1,3,7}

Ricotta express tiramisù

MILLEFOGLIE CON CREMA ALLE NOCCIOLE E CROCCANTE

Millefoglie with hazelnut cream and brittle

MOUSSE DI CASTAGNE CON MERINGA & CRUMBLE AL CIOCCOLATO

Chestnut mousse with meringue & chocolate crumble



SFERA AL FONDENTE CON COULIS AI LAMPONI E FRUTTI DI BOSCO

Dark chocolate sphere with raspberry and mixed berry coulis

Gentile Ospite, la nostra azienda non applica alcun costo per il servizio. Se il nostro lavoro è stato di Suo gradimento, potrà liberamente lasciare una mancia al nostro staff, che riceverà integralmente l'importo da Lei offerto. Grazie.

Dear Guest,

Our company does not apply any service charges.

If you appreciated our work, you are welcome to leave a tip for our staff, who will receive the full amount of your contribution.

Thank you.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza glutine
Gluten free



Senza lattosio
Lactose free

ELENCO ALLERGENI - ALLERGEN LIST

1. Cereali <i>Cereals</i>	5. Arachidi e derivati <i>Peanuts and derivatives</i>	9. Sedano <i>Celery</i>	13. Lupini <i>Lupin</i>
2. Crostacei <i>Crustaceans</i>	6. Soia <i>Soybeans</i>	10. Senape <i>Mustard</i>	14. Molluschi <i>Molluscs</i>
3. Uova e derivati <i>Eggs and derivatives</i>	7. Latte e derivati <i>Milk and derivatives</i>	11. Sesamo <i>Sesame seeds</i>	
4. Pesce <i>Fish</i>	8. Frutta a guscio <i>Nuts namely</i>	12. Anidride solforosa e solfiti <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>	