



Al centro della nostra cucina trova posto il Jospier, un forno-griglia che abbina le caratteristiche di un forno tradizionale con quelle di un camino alla brace, donando un gusto dai sentori affumicati.

The heart of our kitchen is the Jospier, a grill-oven that combines the characteristics of a traditional oven with those of a charcoal fireplace, giving a smoky flavour.

€

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO BIO 15

spuma di patate arrostate, asparagi verdi e bianchi, crumble al Parmigiano

Soft egg, roasted potato foam, green and white asparagus, Parmigiano crumble

TROTA ORO MARINATA 16

verdure in agrodolce e salsa olandese agli agrumi

Marinated trout with sweet-and-sour vegetables and citrus-flavoured hollandaise sauce

DEGUSTAZIONE DI SALUMI DEL NOSTRO TERRITORIO 16

con giardiniera di nostra produzione

Local cured meat platter and homemade pickled vegetables

BATTUTA DI MANZO 16

semi di senape, maionese all'aglio nero

Beef tartare, mustard seeds, black garlic mayonnaise



€

PRIMI

GNOCCO, CREMA ALL'ORTICA

spuma al Monte Veronese DOP e mandorle salate

Gnocchi, nettle cream, Monte Veronese DOP cheese foam and salted almonds

16

PACCHERO AI 3 POMODORI

cotto nel Josper

Paccheri pasta with 3-tomato sauce cooked in the Josper

16

RISI E BISI

limone salato e seppia

Risotto with peas, salted lemon and cuttlefish

18

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CORTILE E FINOCCHIETTO

Tagliatelle pasta with courtyard ragù and wild fennel

16



€

SECONDI

TARTE TATIN DI SCALOGNO

fonduta all'erborinato Giallo-blu, insalatina all'agro

Shallot tarte tatin, blue cheese fondue, sour salad

20

RANA PESCATRICE

burro, limone e agretti

Monkfish, butter, lemon and agretti

26

COTOLETTA DI FARAONA

ketchup di peperoni verdi, insalatina primaverile amara

Guinea fowl cutlet, green pepper ketchup, bitter spring salad

28

MAIALE IBERICO

salsa al pepe verde, cipolline borettane

Iberian pork, green pepper sauce, Borettane onions

28

COSTATA DI MANZO AL JOSPER SELEZ. SARTORI CARNI (700 g)

con patate e verdure di stagione

Beef ribeye with roasted potatoes and grilled vegetables

9/ETTO



	€
<i>DESSERT</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI DAL TERRITORIO CON MOSTARDA	15
Selection of local cheeses with mustard	
TIRAMISÙ DELLA TENUTA	9
con savoiardi di nostra produzione	
Tiramisù with homemade sponge finger	
TORTA TENERINA	8
con gelato alla vaniglia	
Moist chocolate cake and vanilla ice-cream	
SPUMA ALLO YOGURT	9
fragole arrostite e gel al basilico	
Yogurt foam, roasted strawberries and basil gel	
GELATO AL LATTE DI CAPRA	7
olive taggiasche candite	
Goat's milk ice cream and candied Taggiasca olives	
GELATI E SORBETTI DI STAGIONE	6
di nostra produzione	
Homemade ice creams and sorbets	