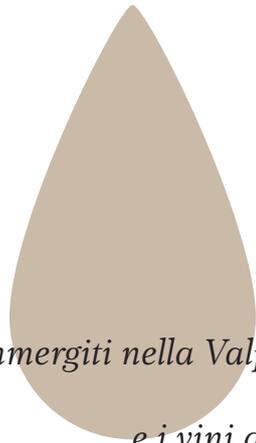


Val
pan
te
na



*Immergiti nella Valpantena attraverso i piatti
e i vini di Ca' del Moro,
un viaggio dove riscoprirti
e sentirsi a casa*

E S T A T E

Ca' del Moro sostiene e collabora con fattorie e produttori locali.

Le loro materie prime sono impiegate nella preparazione delle portate del nostro Menù che segue la stagionalità e la reale disponibilità dei prodotti.



Menù degustazione

Il menù degustazione è il percorso proposto dal nostro Chef Giuseppe Lamanna che vi permetterà di scoprire i sapori della Lessinia e la sua filosofia in cucina.

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo

Menù 5 portate **€ 70,00**

Abbinamento vini **€ 40,00**

Menù 9 portate **€ 100,00**

Abbinamento vini **€ 60,00**



Dalla nostra Enoteca

Tagliere del Moro, accurata selezione di salumi e formaggi del territorio

(per 2 persone) **€ 28,00**



Antipasti

Uovo Ca' Vittoria, crema di zafferano della Lessinia, tastasal croccante
e Monte Veronese Menegazzi € 18,00

Terrina fredda di trota e ombrina con sedano, mandorla e pan brioche € 20,00

Battuta di manzo al coltello e verdure del nostro orto € 18,00

Tagliatella di sedano rapa, crema di rucola, pane arrostito e olio di sesamo € 16,00



Primi

Crema di carote e zenzero con crostini di pasta choux € 18,00

Bottoni al granchio con estratto di seppia,
melanzana alla brace e plancton € 22,00

Carnaroli Meracinque all'Amarone con polpa di ciliegie,
fave di cacao e bergamotto € 20,00

Fusillone al pesto di basilico dei nostri orti, fiori di zucca,
limone e noci di macadamia € 22,00

Spaghettoni all'uovo trafilato al bronzo con 'nduja e
ristretto di pomodorini € 25,00



Secondi

Pancia di maialino con patate viola al burro, mostarda di mele e
chips di cachi verdi fermentati € 28,00

Bavette di manzo al carbone con fagiolini al burro, chutney di pomodoro
e fondo alla citronella € 26,00

Il nostro agnello di pecora Brogna con funghi e crema di capperi € 26,00

Pescatrice leggermente scottata con peperoni friggibili,
emulsione al pepe verde e ristretto di cappone € 28,00

Zucchina farcita con porcini e patata Liseta, salsa al tartufo e
cipolla rossa di Tropea € 20,00



Dessert

Sfera al cocco con pesca, verbena e croccante alla vaniglia € 12,00

La nostra cheesecake ai lamponi selvatici € 10,00

Soffice al fondente e Amarone, pistacchio di Bronte e rosmarino € 12,00