

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

PRIMAVERA

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

Moscardino dell'Adriatico, pomodoro, olive e patata € 20,00

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

Sedano rapa, pesto di rucola e pane arrostito € 16,00



Primi

Crema di carote novelle e zenzero con crostini di pane all'olio € 16,00

Raviolo fatto in casa alle ortiche e ricotta di Malga Faggioli, borlotti di Lamon,
favette croccanti e finocchietto selvatico € 22,00

Carnaroli Meracinque mantecato al parmigiano 30 mesi, asparagi,
spugnole e jus di vitello € 20,00

Pasta mista ai campi con riduzione di scampi,
salmerino affumicato e dragoncello € 22,00

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



Secondi

Petto d'oca di cortile, cardamomo nero e sedano in due consistenze € 26,00

Filetto di cinghiale, carota, patata, pepe verde e pere € 28,00

Agnello di pecora Brogna, fungo ostrica e capperi € 28,00

Triglia di scoglio, indivia alla Garganega e salsa di more € 28,00

Radicchio, mirtilli, girasole, menta selvatica e cioccolato € 20,00



Dessert

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

La nostra cheesecake ai lamponi selvatici € 12,00

Fragola, cioccolato bianco ivoire, basilico e polline dei nostri alveari € 12,00