



PER INIZIARE

consigliato per 2 persone

GRAN FRITTO DI VERDURE

€ 22

con Bagoss e polenta, accompagnato da Crudo di Parma selezione DOP 24 mesi

Battered vegetables, fried Bagoss cheese, fried polenta and Crudo di Parma DOP 24 months

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI

€ 20

con la nostra giardiniera

Local cured meat platter with our home-made mixed pickled vegetables

ANTIPASTI

INSALATA DI CARCIOFI IN AGRODOLCE

€ 14

su crema di Monte Veronese DOP d'allevio, pomodorini confit, crumble all'aglio orsino

Sweet and sour artichoke salad, cream of Monte Veronese DOP cheese, confit cherry tomatoes and wild garlic crumble

CARPACCIO DI RICCIOLA

€ 16

erbette selvatiche con salsa ponzu, gel al pompelmo bruciato

Amberjack carpaccio, wild herbs, ponzu sauce and gel of burnt grapefruit

TARTARE DI CERVO

€ 18

asparagi in due consistenze, crema di ricotta al dragoncello

Venison tartare, asparagus and tarragon ricotta cream



PRIMI

GNOCCHI DI PATATE ALL'ORTICA

€ 18

crema di ceci, datterini secchi, panure al prezzemolo

Potato and nettle gnocchi, chickpea cream, sundried tomatoes, parsley panure

BOTTONI ALLA RAPA ROSSA

€ 20

ripieni di formaggio caprino e pere Conference su crema di broccolo di Custoza

Beetroot buttons stuffed with goat cheese and pears on Custoza broccoli cream

PACCHERI

€ 20

ragout di pesce (dentice, scorfano, gallinella)

Paccheri pasta with fish ragout (snapper, scorpionfish, tub gurnard)

TAGLIATELLE AL CAFFÈ ORMESINI

€ 20

concassé di petto d'anatra CBT, riduzione di aceto balsamico di Modena

Coffee tagliatelle with duck breast concassé low-temperature cooked and reduction of Modena balsamic vinegar

RISOTTO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO

€ 22

asparagi verdi, tuorlo marinato e polvere di bacon affumicato

Risotto Carnaroli, green asparagus, marinated yolk and smoked bacon powder



SECONDI "AL JOSPERS"

LATTUGA ROMANA CBT crema di Monte Veronese DOP vecchio e fondo vegetale Low-temperature cooked Romana lettuce, cream of aged Monte Veronese DOP cheese and au jus	€ 18
GAMBERONI FUMÉE insalatina di erbe da campo e gremolada Smoked prawns on a salad of wild herbs and gremolada	€ 22
PLUMA IBERICA crema di carote in agrodolce e porro gratinato Iberian pork pluma, sweet and sour carrot cream and leek au gratin	€ 26
TAGLIATA DI SCAMONE D'AGNELLO purea di rapa rossa e asparagi verdi grigliati Sliced Scamone lamb with beetroot puree and grilled green asparagus	€ 26
TOMAHAWK DI GALLINA GRISA DELLA LESSINIA crema di carciofi e il suo jus Chicken Tomahawk from Lessinia, artichoke cream and its jus	€ 28
CUBE ROLL DI SCOTTONA DRY AGED con il suo jus Grilled Scottona cube roll and its jus	€ 28
COSTATA DI SCOTTONA DRY AGED (500gr) Dry aged Scottona beef	€ 38



DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI – per 2 persone	€ 25
Monte Veronese DOP d'allevo, Monte Veronese DOP vecchio, Gialloblu di capra, Bagoss, caprino fresco, accompagnati da mostarde fatte in casa e miele di castagno Selection of typical cheeses with home-made mustards, chestnut honey	
TORTA DI MELE	€ 8
crema di yoghurt e cioccolato Apple cake with yogurt cream and chocolate	
TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 9
cuore morbido con spuma ai frutti di bosco Chocolate cake with soft heart of wild berries foam	
TIRAMISÙ DELLA TENUTA	€ 9
savoiardo fatto in casa, spuma al mascarpone Tiramisù, home-made sponge finger, mascarpone mousse	
SEMIFREDDO	€ 9
allo yoghurt e sedano verde caramellato Yogurt and caramelized green celery parfait	
TARTELLETTA	€ 10
crema pasticcera, frutta fresca e coulis di fragole Custard tartlet, fresh fruit and strawberries coulis	