



PER INIZIARE

consigliato per 2 persone

FRITTINI

€ 22

Verdure pastellate, Crudo di Parma DOP 24 mesi, Bagoss fritto, polentina frita

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

TAGLIERE DI SALUMI TIPICI

€ 18

con la nostra giardiniera

Selection of cold cuts with home-made mixed pickled vegetables

ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA

€ 18

in pan brioche, sedano caramellato, tuorlo allo zafferano

Beef tartare, sweet bread, caramelised celery, saffron egg yolk

MORBIDO DI GALLINELLA

€ 16

la sua riduzione, spuma di patate alla salvia, polvere di cipolla bruciata

Tub gurnard, sage potato mousse, powdered burnt onion

CROCCANTE DI POLENTA FRITTA

€ 14

fonduta di Monte Veronese DOP d'allevato, pioppini al Jospet

Fried polenta, Monte Veronese cheese fondue, grilled mushrooms

ROLLÉ DI CONIGLIO CBT

€ 18

spinacino e pancetta pepata, finocchio al burro nocciola d'alpeggio

Rabbit roulade with spinach and peppered bacon, fennel with butter



PRIMI

RISOTTO	€ 20
Carnaroli Riserva San Massimo, crema al cavolo romanesco, olio all'aglio e alici del Cantabrico, fonduta di pecorino romano, mollica di pane croccante	
Risotto Carnaroli with Roman cabbage cream, garlic oil, anchovies and Roman Pecorino cheese fondue, crispy breadcrumbs	
ZUPPA DI CIPOLLE AL JOSPER	€ 14
crostone di pane, Grana Padano	
Onion soup, bread crouton, Grana Padano cheese	
BIGOLI	€ 16
sarde di lago, panure croccante al prezzemolo	
Bigoli with lake sardines, crispy parsley panure	
CASERECCE	€ 16
ragù di cortile, porro fritto	
Caserecce with white ragù, fried leek	
TAGLIATELLE	€ 18
stracotto di cinghiale al Valpolicella Superiore Tasi, chips di zucca	
Tagliatelle with boar meat stew steeped in Valpolicella Superiore Tasi, pumpkin chips	
RAVIOLI	€ 18
al radicchio tardivo, riduzione di Pieve Vecchia, crumble di nocciole montane	
Ravioli stuffed with radicchio, reduction of Pieve Vecchia, hazelnut crumble	



DALLA GRIGLIA "JOSPER"

PANCIA DI MORA ROMAGNOLA € 20
crema di carote in agrodolce, porro gratinato
Pork belly, sweet and sour carrot cream, gratin leek

TOMAHAWK DI GALLINA GRISA DELLA LESSINIA (450gr) € 24
il suo fondo, verza strofinata
Chicken tomahawk, its gravy, cabbage

TAGLIATA DI SCOTTONA € 26
pesto alla rucola selvatica, scaglie di Monte Veronese DOP Vecchio
Sliced beef, arugola pesto, flakes of Monte Veronese DOP Vecchio

RADICCHIO TARDIVO CBT € 18
spuma di Gialloblu di capra, demi-glace vegetale
Low-temperature cooked radicchio, Gialloblu goat cheese mousse, vegetable demi-glace

RICCIOLA € 18
crema di zucca, airbag di patate
Amberjack, pumpkin cream, potato airbag

GRIGLIATA MISTA – per 2 persone € 45
salsiccia, costine, coppa di maiale brado, galletto con polenta
BBQ with sausages, pork ribs, Coppa and tender chicken with polenta

FIorentina di Scottona Simmenthal € 10/etto
T-bone Simmenthal steak



SECONDI

GUANCIA DI MANZO AL VALPOLICELLA DOC TASI

€ 22

su crema di topinambur

Beef cheek cooked in Valpolicella DOC Tasi on Jerusalem artichoke cream

TRIPPA “CENTOPELLI”

€ 16

alla parmigiana

Stewed tripe with vegetables, tomato cream and Parmesan cheese



DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI – per 2 persone	€ 28
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 CAROTE con crema chantilly Carrot cake with chantilly cream	€ 8
PERE CBT AL VINO ROSSO crema di ricotta, crumble di nocciole Low-temperature cooked pear in red wine, ricotta cream hazelnut crumble	€ 9
PANNA COTTA al cioccolato bianco, sablé al pepe rosa, gelato al pompelmo White chocolate panna cotta, pink pepper flavoured sablé, grapefruit ice cream	€ 8
TIRAMISÙ DELLA TENUTA savoiaro fatto in casa, spuma al mascarpone Tiramisù, home-made sponge finger, mascarpone mousse	€ 9
TARTELLETTA crema al cioccolato, meringa all'italiana e coulis ai frutti di bosco Tartlet, chocolate cream, meringue, mixed berries coulis	€ 10