



PER INIZIARE
consigliato per 2 persone

FRITTINI € 20
Pesce fritto, verdure pastellate, Crudo di Soave 24 mesi, Bagoss fritto, melanzane alla parmigiana, polentina fritta

Fried fish, battered vegetables, Crudo di Soave 24 months, fried Bagoss, aubergines parmigiana, fried polenta

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 22
con la nostra giardiniera

Selection of cold cuts and cheeses with home-made mixed pickled vegetables

ANTIPASTI

ROBIOLA FRESCA DI CAPRA DELLA LESSINIA € 15
su gel di melone, petali di cetriolo aromatizzato alla violetta

Fresh goat robiola on jelly melon, cucumber petals violet-flavoured

RICCIOLA MARINATA € 16
aromatizzata al gin della Lessinia, erbe spontanee del nostro orto, maionese alla barbabietola e croccante di tapioca

Marinated amberjack, gin-flavoured, wild herbs from our garden, beetroot mayonnaise and crispy tapioca

TATAKI DI CERVO € 16
spuma di mirtilli, crema di burrata affumicata e patata a specchio

Venison tataki, blueberry mousse, smoked burrata cream and potato chips



PRIMI

BIGOLI peperone bruciato al Jospet, crema di basilico e briciole di pane profumato all'aglio Bigoli with burned peppers, basil cream and garlic flavoured breadcrumbs	€ 16
GNOCCHI DI RICOTTA lamelle di porcini e grani di tastasal croccante Ricotta dumplings with porcini mushrooms and crunchy tastasal	€ 18
DITALONI DI PASTA FRESCA crema di ceci, ragù di cortile, sabbia di menta e gocce d'olio al basilico Fresh pasta with chickpea cream, white ragù, mint powder and basil oil	€ 15
RISOTTO – min. 2 persone alla barbabietola e Blu di capra Beet risotto with goat blue cheese	€ 18
TORTELLI ripieno al capretto, timo, limone, acqua di pomodoro e cialda alla melissa Tortello stuffed with goat, lemon thyme, tomato water and lemon balm wafer	€ 18



SECONDI

ROMANA AL JOSPER € 18
con fondo vegetale, fonduta di Monte Vecchio e scaglie di tartufo nero
Grilled romana lettuce with vegetable gravy, Monte Vecchio fondue and black truffle flakes

TRANCIO DI BRANZINO € 25
alla mediterranea
Sea bass with Mediterranean sauce

DALLA NOSTRA GRIGLIA

RIBEYE DI MANZO € 28
con salsa barbecue fatta in casa, crema di melanzane bruciate e pomodorini confit
Beef ribeye steak with homemade BBQ sauce, aubergine cream and confit tomatoes

TOMAHAWK DI GALLINA GRISA € 20
alla salsa di birra Tasi, cappuccio viola croccante e cipolla bianca dolce caramellata
Chicken tomahawk with Tasi beer sauce, crispy purple cabbage and caramelised sweet white onion

GRIGLIATA DELLE CAVE – per 2 persone € 40
salsiccia di maiale, pollo ruspante, braciola di Mora romagnola, costine di maiale
BBQ with pork sausage, free-range chicken, Mora Romagnola chop, pork ribs

FIorentina, 40 giorni di frollatura, 1,10 Kg € 100
T-bone, 40 days of maturation, 1,10 Kg



DESSERT

TIRAMISÙ savoiardo fatto in casa, spuma al mascarpone Savoiardo biscuit, mascarpone mousse	€ 10
SBRISOLONA crema di mascarpone, gel di grappa Sbrisolona with, mascarpone cream and gelly grappa	€ 10
CREME BRULÉE al rosmarino e albicocca Rosemary and apricot creme brulée	€ 10
PANNA COTTA alla lavanda e coulis di fichi Lavender panna cotta and figs coulis	€ 10
ZUPPETTA DI FRUTTI ROSSI sorbetto alla banana Red berries soup and banana sorbet	€ 10