



Menù Degustazione

“ALLA SCOPERTA DELLA TENUTA”

BACCALÀ MANTECATO, POLENTA E CIPOLLA ROSSA IN SAOR
Fine velo di polenta di Storo, baccalà mantecato e composta di cipolla rossa
Storo polenta, creamed codfish and red onion compote

|

CAVOLFIORE FUMEE
Crema di cavolfiore affumicato, ricci di mare e frutto della passione
Smoked cauliflower cream, sea urchins and passion fruit

|

UOVO IN UOVO
Royale d'uovo lessino, spuma di grana della Lessinia, bietola e polvere di ginepro
Lessina royale egg, Lessinia parmesan cheese foam, chard and juniper powder

|

TROPPO GNOCCO
Gnocco ripieno di patata, limone del Garda, Monte Veronese mezzano, polvere di Amarone e chips di patata viola
Potato gnocco, Garda lemon, Monte Veronese cheese, Amarone powder and purple potato chips

|

IL NOSTRO PANE
Our sourdough bread

|

AGNELLO AL FIENO
Sella di agnello, millefoglie di sedano rapa, tarassaco
Saddle lamb, celeriac millefeuille, dandelion

|

UVA FRAGOLA E CIOCCOLATO
Sorbetto all'uva fragola e terra di cioccolato
Strawberry grape sorbet and chocolate soil

|

NOCCIOLA, GIANDUJA E MANDARINO
Namelaka alla nocciola, cremoso al gianduja e sorbetto al mandarino
Hazelnut namelaka, creamy gianduja and mandarin sorbet

|

DULCIS IN FUNDO

*Il menù è proposto per l'intero tavolo al costo di 70€ bevande escluse
The menu is offered for the entire table at a cost of 70€ excluding drinks*

*Abbinamento 4 vini consigliato dal sommelier €30
Matching 4 wines recommended by the sommelier €3*



Menù Degustazione

“ALLA SCOPERTA DELLA TENUTA”

BACCALÀ MANTECATO, POLENTA E CIPOLLA ROSSA IN SAOR
Fine velo di polenta di Storo, baccalà mantecato e composta di cipolla rossa
Storo polenta, creamed codfish and red onion compote

|

CAVOLFIORE FUMEE
Crema di cavolfiore affumicato, ricci di mare e frutto della passione
Smoked cauliflower cream, sea urchins and passion fruit

|

UOVO IN UOVO
Royale d'uovo lessino, spuma di grana della Lessinia, bietola e polvere di ginepro
Lessinia royale egg, Lessinia parmesan cheese foam, chard and juniper powder

|

TROPPO GNOCCO
Gnocco ripieno di patata, limone del Garda, Monte Veronese mezzano, polvere di Amarone e chips di patata viola
Potato gnocco, Garda lemon, Monte Veronese cheese, Amarone powder and purple potato chips

|

IL NOSTRO PANE
Our sourdough bread

|

AGNELLO AL FIENO
Sella di agnello, millefoglie di sedano rapa, tarassaco
Saddle lamb, celeriac millefeuille, dandelion

|

UVA FRAGOLA E CIOCCOLATO
Sorbetto all'uva fragola e terra di cioccolato
Strawberry grape sorbet and chocolate soil

|

NOCCIOLA, GIANDUJA E MANDARINO
Namelaka alla nocciola, cremoso al gianduja e sorbetto al mandarino
Hazelnut namelaka, gianduja cream and mandarin sorbet

|

DULCIS IN FUNDO

*Il menù è proposto per l'intero tavolo al costo di 70€ bevande escluse
The menu is offered for the entire table at a cost of 70€ excluding drinks*

*Abbinamento 4 vini consigliato dal sommelier €30
Matching 4 wines recommended by the sommelier €30*