



RADICCHIO TARDIVO MARINATO
crema di zucca e rafano, crumble di Catelmagno
18 €

TOAST DI PULLED CINGHIALE
misticanza e salsa barbecue
20 €

BATTUTA DI FASSONA
midollo di vitello al forno, cipolla agra e salsa bernese
20 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA
con la nostra giardiniera
22 €

LUCCIO DEL GARDA IN SAOR
carpaccio di rapa e polenta fritta
20 €

|

PASTA E FAGIOLI
gratinata al Monte Veronese
15 €

TAGLIATELLE AL CAFFÈ ORMESINI
ragù al coltello di pecora Brogna, carciofi fritti e yogurt
18 €

GNOCCO ALL'ORTICA
topinambur, riduzione all'Amarone Tasi
18 €

RISOTTO ALLO ZAFFERANO DELLA LESSINIA
salsiccia di cinghiale e liquirizia – min. 2 persone
22 €

TORTELLO DI ZUCCA
fonduta di Shropshire Blue
20 €

MEZZAMANICA CON CIME DI RAPA
acciuga del Cantabrico, burrata pomodoro dry
20 €

|

FIorentINA o COSTATA
10 € all'etto

DIAFRAMMA DI MANZO
riduzione di Amarone Tasi, bieta e finocchio
25 €

ROLLÈ DI CONIGLIO
erbette fini, lardo con cipolla di Tropea caramellata
22 €

MILLEFOGLIE DI PATATE
brodetto ristretto ai porcini, verdure autunnali
18 €

SALMERINO ALPINO
finferli, purea al prezzemolo
25 €

Il menù segue la stagionalità dei prodotti e potrebbe subire variazioni. I piatti proposti nei nostri menù possono contenere allergeni.