



RADICCHIO TARDIVO ALLA PIASTRA

spuma di Monte Veronese, polvere di zucca, demi-glace vegetale
€ 15

TOAST DI PULLED CINGHIALE

misticanza, salsa barbecue e yogurt alla menta
€ 12

BATTUTA DI FASSONA

midollo di vitello al forno, carote in agrodolce e salsa bernese
€ 16

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA

Crudo di Soave, Coppa affinata in Amarone, Soppresa veneta, Pancetta steccata, Mortadella
Monte Veronese 18 mesi, Bagoss, formaggio erborinato e la nostra giardiniera
€ 20

BACCALÀ IN OLIO COTTURA

su crema di cipolla in saor e salsa al latte
€ 15

|

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA

€ 12

FETTUCCHINE ALL'UOVO

con stracotto di cinghiale su crema di carciofi
€ 15

GNOCCO ALLA ZUCCA

mantecato al Gorgonzola con tastasal di maiale
€ 15

RISOTTO CON CREMA DI ERBETTE DI BOSCO

lumache in umido, castagne croccanti – min. 2 persone
€ 20

TORTELLI RIPIENO DI PATATE DRAGONCELLO

ragù di crostacei e la sua riduzione
€ 22

|

DALLA GRIGLIA: FIORENTINA

40 giorni di frollatura
€ 10 all'etto

PANCIA DI MAIALE DI CINTA SENESE CBT

porro gratinato, crema di carote in agrodolce
€ 20

DIAFRAMMA DI MANZO

riduzione di Amarone Tasi, radicchio di campo e finocchio
€ 25

TRANCIO DI BRANZINO

con salsa alla mediterranea, polvere di capperi, insalatina di carciofi e demi-glace di olive
€ 25

MILLEFOGLIE DI PATATE

brodetto ristretto ai funghi e verza Moretta di Colonia
€ 18

*Il menù segue la stagionalità dei prodotti e potrebbe subire variazioni.
I piatti proposti nei nostri menù possono contenere allergeni. Lo Staff è a disposizione per qualsiasi chiarimento.*