



PER INIZIARE

€ 20

Baccalà fritto, verdure pastellate, Crudo di Soave 24 mesi,
Bagoss fritto, melanzane alla parmigiana, polentina frita – min. 2 persone

ANTIPASTI

CROCCHETTE DI VERDURE

€ 15

chutney di pomodoro, anacardi tostati

Vegetable croquettes with tomato chutney and roasted cashews

TOAST DI GALLINA GRISA

€ 15

agretti e maionese all'aglio fermentato

Hen toast with glasswort and fermented garlic mayonnaise

TARTARE DI CERVO

€ 18

chips di pane nero, gelato alla senape e marmellata di cipolle

Venison tartare, black bread chips, mustard ice-cream and onion jam

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA

€ 22

Crudo di Soave, coppa affinata in Amarone, soppressa veneta, pancetta steccata, mortadella
Monte Veronese 18 mesi, Bagoss, formaggio erborinato e la nostra giardiniera

Crudo, coppa aged in Amarone, Venetian soppressa, bacon, mortadella

Monte Veronese 18 months, Bagoss, blue-veined cheese with home-made mixed pickled vegetables

TENTACOLI DI POLPO ALLA PIASTRA

€ 20

lardo, spuma di patate al rosmarino e demi-glace di olive taggiasche

Grilled octopus tentacles with lard, rosemary potato mousse and demi-glace of Taggiasca olives



PRIMI

| | |
|--|------|
| TORTELLO RIPIENO DI PATATE E LIMONE brodetto ai funghi porcini e crema all'aglio nero Tortello stuffed with potatoes and lemon, porcini mushrooms soup and black garlic cream | € 18 |
| MACCHERONCINI crema di asparagi, pioppini e guanciale croccante Macaroni with asparagus cream, pioppini mushrooms and crispy bacon | € 16 |
| SPAGHETTO ALLA CHITARRA vongole e gel al prezzemolo Spaghetti alla chitarra with clams and parsley gel | € 20 |
| TAGLIATELLE ragù di cervo, spuma di mirtilli e caffè Tagliatelle with venison ragout, cranberry mousse and coffee | € 22 |
| RISOTTO – min. 2 persone cacio e pepe, gambero rosso di Mazara del Vallo Risotto cacio and pepper with red prawn | € 25 |



SECONDI

SEDANO RAPA CBT € 15

gratinato al Monte Veronese 24 mesi, crema di scalogno, chips di peperone e tartufo nero

Low-temperature cooked celery root, gratinated with Monte Veronese cheese, shallot cream, pepper chips and truffle

FILETTO DI MAIALE CBT € 25

mostarda di mele di Zevio e bietola

Low-temperature cooked pork fillet, apple mustard and chard

CARRÈ DI AGNELLO € 27

in crosta di pistacchio, yoghurt alle erbe aromatiche e caponata di verdure

Lamb loin in pistachio crust, herbal yoghurt and vegetable caponata

FILETTO DI ROMBO € 25

asparagi verdi di Mambrotta e acqua di vongole

Brill fillet in clam water, with green asparagus

DALLA NOSTRA GRIGLIA

GRIGLIATA DELLE CAVE – per 2 persone € 40

Salsiccia di maiale, tomahawk di pollo, braciola di Mora romagnola, costine di maiale con verdure di accompagnamento

BBQ with pork sausage, chicken tomahawk, Mora Romagnola chop, pork ribs with vegetables

FIorentINA, 40 giorni di frollatura € 10/etto

con verdure di accompagnamento

Florentine steak, 40 days of maturation, with vegetables

SECRETO DI MORA ROMAGNOLA, 250 g € 22

con salsa barbecue e purea di melanzane

Mora Romagnola secret with BBQ sauce and aubergine puree



DESSERT

TIRAMISÙ MODERNO

€ 10

Savoiaro, mousse al mascarpone, crema al caffè, cialda al cacao

Savoiaro biscuit, mascarpone mousse, coffee cream, crispy cocoa wafer

CREMA AVOCADO E LIME

€ 10

su terra di cacao, sorbetto al cocco, frutti di bosco e coulis ai cachi

Avocado and lime cream on cocoa powder, coconut sorbet, berries and persimmon coulis

BABÀ

€ 10

bagnato al liquore Strega e gelato allo zafferano

Babà dipped in Strega liquor and saffron ice-cream

PASTA FILLO

€ 10

crema chantilly e fragole

Phyllo dough with Chantilly cream and strawberries

CHEESECAKE DI RICOTTA

€ 10

frutti di bosco e rosmarino

Ricotta cheesecake with berries and rosemary