



Menù alla carta

UOVO IN UOVO

Royale d'uovo lessino, spuma di grana della Lessinia, bietola e polvere di ginepro
€ 19

LUCCIO IN SAOR

Luccio, cipolla marinata in agrodolce, crema di pinoli, uvetta e gnocco di polenta di Storo arrosto
€ 20

FOIE GRAS, ZUCCA E UVA FRAGOLA

Foie gras marinato al recioto di Soave, zucca Hokkaido in agrodolce, composta di uva fragola e pan brioche
€ 22

CAVOLFIORE FUMEE

Crema di cavolfiore affumicato, ricci di mare e frutto della passione
€ 20

|

RISOTTO IN VIGNA

Risotto mantecato alle ortiche, salsa al vino rosso
€ 18

TROPPO GNOCCO

Gnocco ripieno di patata, limone del Garda, Monte Veronese mezzano, polvere di Amarone e chips di patata viola
€ 20

TORTELLO DI LEPRE

Pasta fresca ripiena di lepre, topinambur e grue di cacao
€ 22

TAGLIATELLA GAMBERI E PORCINI

Tagliatella Fracasso, gamberi viola, porcini e assenzio Cola
€ 20

|

AGNELLO AL FIENO

Sella di agnello, millefoglie di sedano rapa e tarassaco
€ 25

MAIALE & MELE

Pancia di maiale, cavolo cappuccio marinato, mela renetta
€ 24

DRIPPING DI BACCALÀ

Baccalà mi-cuit, salsa al prezzemolo, salsa alle acciughe, carciofo e crema all'uovo acida
€ 26

ZUCCA, NOCCIOLE, BLU DI CAPRA

Zucca al forno, crumble di nocciole e salsa al blu di capra
€ 22

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA

Servita con pan brioche di nostra produzione e mostarda di uva fragola
€ 18



Menù alla carta

UOVO IN UOVO

Lessinia royale egg, Lessinia parmesan cheese foam, chard and juniper powder
€ 19

LUCCIO IN SAOR

Pike, sweet and sour marinated onions, pinenuts cream, sultanas and roasted gnocco of Storo's polenta
€ 20

FOIE GRAS, ZUCCA E UVA FRAGOLA

Foie gras marinated with Soave Recioto, sweet and sour Hokkaido pumpkin, grape compote and pan brioche
€ 22

CAVOLFIORE FUMEE

Smoked cauliflower cream, sea urchins and passion fruit
€ 20

|

RISOTTO IN VIGNA

Risotto with nettles, red wine sauce
€ 18

TROPPO GNOCCO

Potato gnocco, Garda lemon, Monte Veronese cheese, Amarone powder and purple potato chips
€ 20

TORTELLO DI LEPRE

Fresh pasta filled with hare, sunchoke and cocoa grains
€ 22

TAGLIATELLA GAMBERI E PORCINI

Fracasso tagliatella, purple shrimp, boletus and Cola absinthe
€ 20

|

AGNELLO AL FIENO

Saddle lamb, celeriac millefeuille, dandelion
€ 25

MAIALE & MELE

Free-range pork belly, marinated cabbage, Renetta apple
€ 24

DRIPPING DI BACCALÀ

Codfish mi-cuit, parsley sauce, anchovy sauce, artichoke and sour egg cream
€ 26

ZUCCA, NOCCIOLE, BLU DI CAPRA

Baked pumpkin, hazelnut crumble and goat's blue cheese sauce
€ 22

LESSINIA CHEESES SELECTION

Served with pan brioche and grape mustard
€ 18