



Antipasti

| | |
|---|-----|
| Insalata Ceasar con Gallina Grisa della Lessinia | 20€ |
| Insalata riccia, salmerino marinato, avocado e dressing allo yogurt | 20€ |
| Pomodoro cuore di Bue, mozzarella di bufala e olive taggiasche | 15€ |
| Crudo e melone | 20€ |

Primi

| | |
|--|-----|
| Gazpacho al pomodoro e bufala | 15€ |
| Pacchero al pomodoro, stracciatella di bufala e briciole di pane | 15€ |
| Fusillo d'orzo al ragù di cortile e zucchine | 20€ |

Secondi

| | |
|---|-----|
| Vitello tonnato con i suoi contorni di stagione | 20€ |
| Tagliata di Fassona e patate al forno | 20€ |
| Uovo fondente su ratatouille d'ortaggi | 15€ |

Dessert

| | |
|---------------------------------|----|
| Tagliata di frutta fresca | 8€ |
| Tiramisù leggero | 9€ |
| Gelato o sorbetto fatti in casa | 9€ |

Il menù segue la stagionalità dei prodotti e potrebbe quindi subire variazioni

I piatti proposti nei nostri menù possono contenere allergeni. Lo Staff è a disposizione per qualsiasi chiarimento.



Starters

| |
|---|
| Ceasar salad with the Lessinia Grisa hen |
| Curled salad, marinated char, avocado and yogurt dressing |
| Cuore di Bue tomato, buffalo mozzarella and Taggiasche olives |
| Crudo ham and melon |

First Courses

| |
|--|
| Gazpacho, tomatoes and bufala mozzarella |
| Pacchero with tomato sauce, buffalos Stracciatella and bread crumble |
| Barley fusillo with courtyard ragout and zucchini |

Main Courses

| |
|-------------------------------------|
| Veal tonnato, seasonal side dishes |
| Sliced Fassona beef, baked potatoes |
| Vegetable ratatouille, egg fondant |

Dessert

| |
|-------------------------------|
| Fresh fruit |
| Light tiramisù |
| Home-made ice-cream or sorbet |

The menu follows seasonality and products may vary.

The dishes on our menus may contain allergens. The staff is available for any further clarification.