

**ANTIPASTI**

Code di gamberi saltate in padella, servite con crema di piselli e quenelle di ricotta marinata al lime  
Shrimp tails sauteed in a pan, served with cream of peas and lime-pickled quenelle ricotta  
€18.00

Carpaccio di polpo servito su letto di finocchio marinato con tortino di patate e di paté di olive nere  
Octopus carpaccio served on a bed of marinated fennel with a potato and black olive paté pie  
€18.00

Fagottino di pasta filo farcito con mosaico di verdure e servito su fonduta di formaggi veronesi  
Bundle of filo pasta stuffed with mosaic of vegetables and served on Veronese cheese fondue  
€ 15,00

Tagliere di salumi e formaggi con polenta abbrustolita  
Salami and cheese platter with toasted polenta  
€ 15,00

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con burrata pugliese emulsionata al basilico  
24 months Parma ham with burrata from Puglia and basil emulsion  
€16.00

Tris di carne saltata in padella con julienne di porri e peperoni in agrodolce,  
servito in cialda di Parmigiano Reggiano  
Tris of sautéed meat with julienne leeks and sweet and sour peppers, served in Parmigiano  
Reggiano waffle  
€16.00

**PRIMI PIATTI**

Risotto Vialone Nano con crema di zucca mantovana e Amarone Valpolicella,  
mantecato con Monte Veronese DOP

Vialone Nano risotto with Mantova pumpkin cream and Amarone Valpolicella, creamed with  
Monte Veronese DOP

€ 14.00 P.P.

Fusilli con ragù bianco di fagiano con sentore di tartufo e fogliette di salvia fritta

Fusilli with white pheasant ragout with hints of truffle and fried sage leaves

€ 16,00

Spaghetti ai pomodorini e basilico con crema di burrata pugliese

Spaghetti with cherry tomatoes and basil with burrata cream from Puglia

€ 14,00

La vera pasta e fagioli con crostini di pane

The real pasta and beans with bread croutons

€ 14.00

Bigoli di pasta fresca con sarde di lago e mollica di pane profumata al prezzemolo e aglio

Bigoli of fresh pasta with lake sardines and bread crumbs scented with parsley and garlic

€ 15,00

Tagliatelle di pasta all'uovo con finferli, code di manzancolla e sentore di erba fine

Egg pasta noodles with chanterelles, manzancolla tails and hints of fine grass

€16.00

**SECONDI PIATTI**

Tagliata di manzo piemontese con spinaci saltati e riduzione di vino rosso

Piromont beef with sautéed spinach and reduced in red wine

€ 23,00

Petto di anatra cotta a bassa temperatura, servito con cuore di carciofo scottato in padella  
e coulis di frutti di bosco

Duck breast cooked at low temperature, served with fried artichoke heart  
and wild berry drawstring

€ 22,00

Costata di scottona alla griglia con patate al forno

Grilled scottona steak with baked potatoes

€26.00

Baccalà mantecato alla vicentina con polenta abbrustolita

Cod creamed with grilled polenta

€ 20.00

Code di rospo lardellate di colonnata con crema di patate allo zafferano e burrata di basilico,  
servito con pomodorini confit

Rosemary tails larded in colonnade with saffron potato cream and basil burrata,  
served with confit tomatoes

€ 19.00

Frittura di gamberi e calamari in agrodolce

Fried shrimp and calamari in sweet and sour

€19.00

**CONTORNI**

Insalata mista

Mixed salad

€6.00

Patate al forno e fritte

Baked and fried potatoes

€6.00

Verdure grigliate e cotte

Grilled and cooked vegetables

€6.00

**DESSERT**

Tiramisù

Tiramisù

€ 6,00

Semifreddo ai frutti di bosco

Parfait with berries

€ 6,00

Crema alla catalana

Catalan cream

€ 6,00

Macedonia di frutta

Mixed fruit

€ 6,00

Gelati

(vaniglia , cioccolato , fragola, limone)

Ice-cream

€ 6.00

Pera cotta all'amarone con gelato alla vaniglia

Pear cooked in amarone with fiordilatte ice cream

€8.00

Coperto / Service

Euro 2,50