






MENÙ

ANTIPASTI


Starters


Degustazione di bresaola (equino, punta d'anca, Fassona Piemontese, Black Angus)  € 16
con formaggio bianco cremoso, pesto di rucola e crema di aceto balsamico
Tasting of bresaola (equine, hip tip, Fassona Piemontese, Black Angus)
with creamy white cheese, rocket pesto and balsamic vinegar cream


Selezione di speck storico della Val di Vizze accompagnato con pane caldo ai cereali € 18
Selection of historical Speck from Pfitsch accompanied with warm cereal bread

Piatto slow food: Stortina e Monte Veronese di malga 24 mesi    € 16
con polenta alla griglia e giardiniera di verdure
Slow Food dish: Stortina and Monte Veronese di Malga aged 24 months
with grilled polenta and pickled vegetables

Culatta di Soave 16 mesi con burratina di Andria IGP accompagnato con pane guttiau € 19
Dry cured ham (16 months) with Burrata di Andria PGI and Guttiau bread

Melanzane ripiene con caponatina di verdure su   € 15
gel di basilico e colatura di pomodoro
Stuffed aubergines with vegetable caponata on basil gel and tomato sauce

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro datterino in oliocottura,  € 19
basilico e trancio di focaccia di riso venere
Campania Buffalo Mozzarella PDO, datterino tomatoes confit, basil and black rice focaccia








Filetto di salmone, marinato alla barbabietola e gin, affumicato,  € 17
su crema di patate alle mandorle, panna acida e finocchietto selvatico
Salmon fillet, marinated in beetroot and gin, smoked, served on
potato cream with almonds, sour cream and wild fennel

Selezione di tartine della nostra tradizione (8pz) € 14
Selection of our traditional canapés (8 pcs)

Gamberi | Tonno | Cipolla dolce | Funghi | Peperonata | Salamino piccante | Radicchio e Grana
Wurstel e senape | Gorgonzola e noci | Cotto e carciofi | Uova e asparagi | Patè di olive
Shrimps | Tuna | Sweet Onion | Mushrooms | Sweet Peppers | Spicy Salami | Red Chicory and Parmesan
Würstel and Mustard | Blue Cheese and Walnuts | Ham and Artichokes | Eggs and Asparagus | Black Olives Pate

PRIMI PIATTI

First Courses

- Bigoli di pasta fresca con passatina di pomodoro BIO e salsiccia veneta** € 14
Bigoli with organic San Marzano tomato sauce and Venetian sausage
- Spaghetto alla chitarra con crema di pistacchio, basilico fresco,  zucchini croccante e provolone valpadana DOP** € 18
Spaghetto with Bronte PDO pistachio cream, fresh basil, fried courgette and creamy Provolone Valpadana PDO cheese
- Risotto all'Amarone mantecato con Monte Veronese 36 mesi   ** 17 € cad.
Risotto with Amarone wine creamed with Monte Veronese aged 36 months (min. 2 pers)
- Fettuccine con ragù di faraona, funghi finferli e salsa alla birra** € 17
Fettuccine with guinea fowl ragout, chanterelle mushrooms and beer sauce
- Calamarata con ragù di pesce spada, cozze e vongole, pecorino romano, finocchietto selvatico e zeste di limone** € 18
Calamarata with swordfish mussels and clams ragout, roman pecorino cheese, wild fennel and lemon zest
- Paccheri ripieni di ricotta con ragù di funghi champignon al  pomodoro San Marzano** € 15
Paccheri stuffed with ricotta, with Champignon mushrooms ragout and San Marzano tomato
- Fusilloni di Gragnano con crema di melanzane, pomodoro abbrustolito,   friggirelli e briciole di pane croccante** € 13
Fusilloni di Gragnano with aubergine cream, toasted tomato, friggirelli peppers and crunchy bread crumbs

SECONDI PIATTI

Second Courses

- Carpaccio di manzo alle erbe mediterranee, pomodoro, salsa teryaki e germogli di stagione su crema di stracciatella** € 18
Beef carpaccio with Mediterranean herbs, tomato, teriyaki sauce and seasonal sprouts on stracciatella cream
- Filetto di tonno in crosta di pistacchio, gelatina thai, frutti di bosco, olive taggiasche e cenere di capperi** € 24
Pistachio crusted tuna fillet, jelly Thai spicy sauce, wild berries, taggiasca olives and capers ash
- Polpo arrosto alla paprika affumicata su millefoglie di patate e gazpacho di verdure** € 26
Roasted octopus with smoked paprika on potato millefeuille and vegetable gazpacho
- Tagliata di petto d'anatra con insalatina di cipolle rosse di Tropea e fragole marinate al pepe verde** € 20
Duck breast with Tropea red onion salad and strawberries marinated with green pepper
- Filetto di manzo in salsa allo scalogno e porro croccante su purea di patate e finocchi** € 27
Beef fillet on shallot sauce and crispy leek served with fennel and potatoes purée
- Cosciotto di pollo in olio cottura su spuma di patate mantecate al tartufo e salsa dello chef** € 18
Chicken leg confit on potato foam creamed with truffle and Chef's sauce
- Pluma di maiale iberico con salsa al vino bianco, crema di latte e patate novelle** € 24
Iberian pork pluma with white wine sauce, milk cream and potatoes
- Arrosto di faraona ripieno di provola affumicata servita con verdure cotte al forno, crema di carote e fondo di cortile** € 18
Roast guinea fowl stuffed with smoked provola cheese served with oven-cooked vegetables, carrots cream and Chef's sauce

CONTORNI

Side Dishes

Porri stufati e affumicati   	€ 6
Smoked leeks	
Melanzane a funghetto   	€ 7
Neapolitan eggplant	
Patate al forno   	€ 6
Roasted Potatoes	
Selezione di verdure alla griglia   	€ 7
Grilled vegetables	
Purè di patate  	€ 6
Mashed potatoes	
Insalata mista di stagione   	€ 6
Mixed salad	
Giardiniera di verdure   	€ 7
Pickled vegetables	

I piatti contrassegnati sono: / The dishes marked are

 *Gluten free*

 *Vegetarian*

 *Vegan*

 *Frozen*

DOLCI

Desserts

- Tiramisù al pistacchio con fonduta di cioccolato** 🌱 € 8
Pistachio Tiramisù with chocolate fondue
- Torta scomposta ai 3 cioccolati su specchio di caramello salato** 🌱 € 7
Three chocolates cake with salted caramel cream
- Bavarese alla mandorla salata, cialda di fondente, mousse alla mandorla, crumble al cacao e pesca gialla** 🌱 € 7
Salted hazelnut Bavarian cream, dark chocolate wafer, almond mousse, cocoa crumble and yellow peach
- Sfera alla vaniglia ricoperta al cioccolato bianco con cuore morbido alle fragole e spugna di basilico** 🌱 € 7
Vanilla Sphere covered in white chocolate with soft strawberries center and basil sponge
- Cocco al cioccolato fondente, crumble alle mandorle e mango** 🌱 🌱 🍌 € 7
Like a Coconut: Half dark chocolate sphere, hazelnuts crumble and mango
- Zaletti e vino dolce** 🌱 € 6
Zaletti and sweet wine: Local biscuits with corn flour and raisins, served with local sweet wine
- Sorbetto alle erbe della Lessinia con limone del Garda e bacche di mirto** 🌱 🌱 🍌 € 5
Herbal Sorbet, Garda's lemons and myrtle
- Sbrisolona con grappa** 🌱 € 6
Sbrisolona crumbly cake with almonds and grappa
- Gelato di capra artigianale "Terra e Cuore" (2 gusti)** 🌱 🌱 € 7
(Cioccolato, nocciola, fior di latte, fragola e lavanda)
Handcrafted goat ice cream "Terra e cuore" (2 scoops)
(Chocolate, hazelnut, milk cream, strawberry and lavender)



MENÙ BABY

Pasta Pomodoro €10
Pasta with tomato sauce

Pasta Pomodoro e Salsiccia € 12
Pasta with tomato sauce and sausage

Cotoletta di pollo con patate al forno € 18
Schnitzel with roasted potatoes

Hamburger alla griglia con patate al forno € 18
Grilled Hamburger with roasted potatoes

Acqua 65 cl. * € 3
Water 65 cl. *

Caffè € 2
Coffee

Coperto € 3
Cover

***Arricchita di ossigeno e ozonizzata**
*Enrich in oxygen and ozonated

E' richiesta minimo una portata per persona
A minimum of one course per person is required

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze la preghiamo di comunicarlo al nostro staff
Dear guest, if you have any food allergies or intolerances, please comunicate to our staff