



MENU' COPERTO E SERVIZI INCLUSI

- Pane al latte con burro soffice (S) € 4,00
€ 4,50
- Pane al lievito madre con olio E.V.O. selezione
- Radicchio tardivo alla griglia, formaggio "Castel San Pietro" e balsamico (S) € 14,00
agg. lardo di Colonnata € +2,00
- Melanzane arrosto, hummus di ceci, pomodori, molassa e paprika € 14,00
- Burratina affumicata, pere al miele e senape, Serrano e limone fermentato € 16,00
- Tartare di salmone, guacamole, pomelo, condimento agli agrumi e zenzero (S) € 15,00
- Zucca Hokkaido, caciotta di Valsamoggia, funghi, guanciale e saba € 16,00
- Battuta di bufalo, cavolo rosso, gelato alla senape e mirtilli (S) € 15,00
- Tortelloni di zucca, spuma di parmigiano e aceto balsamico invecchiato (S) € 15,00
- Ravioli ripieni di trota, marinière di pomodoro alla curcuma, erbette e pancetta € 15,00
- Risotto al Valpolicella ripasso, cacio e pepe, uvetta sultana e mandorle € 16,00
- Cappellacci di ricotta, carciofi, topinambur, prosciutto crudo e rucola € 17,00
- Strettine all'ortica con ragù alla bolognese di manzo Wagyu (S) € 17,00
- Gramigna all'uovo paglia e fieno, ragù di salsiccia e caprino al vino rosso € 14,00
- Tortellini bolognesi gratinati alla panna e parmigiano 60 mesi (S) € 19,00
- Fonduta ai formaggi e tartufo nero, pane cristallo e patate (min.2 pers.) € 38,00
- Salmone alla griglia, vellutata allo spumante, cipollina e caviale (S) € 23,00
- Filetto di persico, cremoso alle erbe e wasabi, indivia brasata all'arancia € 22,00
- Diaframma di manzo alla brace, salsa chimichurri e friggitelli (S) € 24,00
24,00
- Castrato morbido croccante, harissa alla menta, cicorielle ripassate (S) € 24,00
- Filetto di maiale con salsa ai 4 pepi e porro stufato € 24,00
- Patate della casa con maionese al rosmarino e limone € 8,00
- Funghi ostrica fritti con salsa chilli agropicante € 8,00
- Insalatina di puntarelle al mandarino, fave invernali e alici € 8,00

DESSERT

- Gelato al latticello, mele al caramello e sidro (S) € 7,00
- Ananas al frutto della passione con sorbetto alla banana, cocco e lime (S) € 7,00

- Mascarpone soffice, vaniglia e marron glacée € 7,00
- Tenerina al cioccolato, confettura casalinga alle more, limone € 7,00

MENU' DEGUSTAZIONE

- 4 Portate "Selezione Lehti" € 45,00
- 5 Portate "Selezione Lehti" € 55,00

Il menù degustazione si intende per l'insieme degli ospiti a tavola ed il prezzo è escluso di bevande

(S) Specialità della casa

Il cliente è pregato di comunicare al personale addetto eventuali allergie e/o intolleranze per determinati ingredienti. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

In assenza di prodotti freschi si prevede l'impiego di alimenti surgelati all'origine o abbatuti da noi