

Antipasti / Starters

Antipasti pensati per essere messi al centro del tavolo.

Consigliamo di iniziare con uno o più piatti da condividere, per poi proseguire con un piatto principale.

Dishes designed to be placed at the center of the table and shared.

We suggest to start with one or more dishes to share, then continue with a main course.

Finocchio e mela <i>Fennel and apple</i>	€14
Tonno alletterato, radicchio e frutti rossi <i>Tuna, radicchio and red berries</i>	€16
Carpaccio di "pastissada de caval" <i>Horse meat carpaccio inspired by the traditional Veronese dish</i>	€16
Lingua tonnata <i>Cow's tongue with tuna sauce</i>	€16
Formaggi con miele e fermentati <i>Cheeses with honey and house ferments</i>	€14

Piatti principali / *Main courses*

Piatti principali, pensati per proseguire il percorso.

Main courses, designed to continue the journey.

La nostra pasta e fagioli, come non te la aspetti €15

Our Pasta e Fagioli, unlike what you expect

Raviolo ripieno di barbabietola, semi di papavero e lardo €17

Raviolo with beetroot, poppy seeds and lard

Tagliatella, ghiozzo, prezzemolo e limone €17

Tagliatella with local goby fish, parsley and lemon

Gnocco di zucca, gorgonzola e aglio nero €16

Pumpkin gnocchi with Gorgonzola cheese and black garlic

Carote in varie cotture e consistenze, alga Nori e zafferano €16

Carrots in different textures, Nori seaweed and saffron

Trota, spinacino piccante e patate €20

Trout with spicy spinach and potatoes

Cervo, cavolo nero, cacao e assaggio di fegato e amarena €22

Venison with black kale, cocoa and a taste of liver and black cherry

Acqua, pane e coperto €3,50

Water, bread and cover charge

Pane extra €1

Extra bread