



MENÙ

SALUMI

Cured meats

Mortadella antica ricetta di Bologna, salumificio Bidinelli  € 14
Mortadella, ancient recipe from Bologna, Bidinelli factory

Selezione di salame Veneto  € 17

- Soppressa del Brenton
- Soppressa di maiale nero allevato allo stato brado
- Salame "Gentile"

Salami selection from Veneto

- Soppressa from Brenton
- Wild raised black pork's Soppressa
- Salame 'Gentile'

Selezione di prosciutto, specialità italiane  € 22

- Crudo di Langhirano di Parma, stagionatura 24 mesi S. Ilario
- Crudo di Soave, da maiale pesante, stagionatura 30 mesi

Prosciutto selection, Italian specialties

- Prosciutto crudo di Langhirano di Parma, 24 months S. Ilario
- Prosciutto crudo di Soave, heavy pork, 30 months

Selezione di speck storico della Val di Vizze accompagnato con pane caldo ai cereali € 22

Historical speck selection from Val di Vizze with warm multigrain bread

Selezione di salumi di maiale nero dei monti Nebrodi presidio Slow Food € 22
Black pork selection from Nebrodi Mountains, presidium Slow Food  

FORMAGGI

Cheeses

Selezione di formaggi della Lessinia servito con le nostre mostarde e confetture di stagione   € 22

Cheese selection from Lessinia, served with our mostarda and seasonal preserves

NELL'ATTESA

While waiting

Selezione di quattro tartine della nostra tradizione
Selection of four of our traditional canapés

€ 7

ANTIPASTI

Starters

Piatto Slow Food:   

€ 16

Stortina e Monte Veronese di malga 24 mesi con polenta alla griglia

Slow Food dish:

Stortina and Monte Veronese di malga aged 24 months with grilled polenta

Tortino di funghi con prosciutto crudo di Soave e crema di pecorino 

€ 18

Mushrooms flan with Prosciutto crudo di Soave and pecorino cheese cream

Mini flan di zucca con fonduta di gorgonzola, riduzione di  
aceto balsamico di Modena e granella di mandorle

€ 16

Pumpkin flan with blue cheese fondue, balsamic vinegar
reduction from Modena and crushed almonds

Culatta affumicata alla griglia, nido di patate con uovo poche e 
tartufo nero della Lessinia

€ 19

Grilled smoked Culatta, potatoes nest with poche egg and
black truffle from Lessinia

Bocconcini di polenta con insalatina di carciofi e scaglie di   
formaggio vegano

€ 18

Small bites of polenta with artichoke salad and vegan cheese flakes

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetti alla chitarra con crema di ricotta della Lessinia su vellutata di pomodoro e gel di basilico € 17

Spaghetti alla chitarra with ricotta cheese from Lessinia on puréed tomatoes and basil gel

Tubettone di pasta fresca con speck, crema di patate e polvere di rosmarino € 17

'Tubettone' fresh pasta with speck, potatoes cream and rosemary powder

Risotto all'Amarone mantecato con Monte Veronese presidio Slow Food (min. 2 pers) € 21 cad.

Risotto all'Amarone creamed with Monte Veronese Slow food presidium

Fettuccina al ragù bianco di cinghiale e tartufo nero dei Monti Lessini € 21

Fettuccine with white boar ragout and black truffle from Monti Lessini

Bigolo al torchio con ragù bianco di faraona € 19

Bigolo with white guinea fowl ragout


Tortello di zucca burro nocciola con fonduta di Monte Veronese, gel di rosmarino e granella di noci € 19

Pumpkin tortello with brown butter, Monte Veronese cheese fondue, rosemary gel and crumbled walnut

SECONDI PIATTI



Second Courses



Medaglione di faraona veneta farcito al tartufo nero della Lessinia con funghi e castagne, insalatina di germogli e leggera salsa peará € 22
Guinea fowl medallion stuffed with black truffle from Lessinia, mushrooms and chestnuts, sprouts salad and light peará sauce

Stracotto di manzo al vino rosso Amarone su polenta di  farina gialla bramata € 24
Amarone red wine beef stew on flour covered polenta

Filetto di manzo con salsa allo scalogno su crema di patate arrosto e nido di porro croccante € 26
Beef filet with shallot sauce, roasted potatoes cream and crisp leek nest





















Pollo in camicia CBT, cima scottata e fonduta di gorgonzola  € 19
Sous-vide cooked poached chicken, scalded turnip and blue cheese fondue

Filetto di cervo al timo su crema di carciofi e tartufo con riduzione   di vino Recioto € 26
Thyme deer filet on artichoke and truffle cream, with Recioto wine reduction

Pluma di maiale iberico con salsa al vino bianco , crema di   stracciatella e patate novelle € 24
Iberian pork 'pluma' with white wine sauce, stracciatella cream and potatoes

CONTORNI

Side Dishes

Porri stufati e affumicati   	€ 7
Smoked leeks	
Verdure di stagione al forno   	€ 7
Oven baked seasonal vegetables	
Patate al forno   	€ 7
Roasted Potatoes	
Selezione di verdure alla griglia   	€ 7
Grilled vegetables	
Purè di patate  	€ 7
Mashed potatoes	
Insalata mista di stagione   	€ 7
Mixed salad	
Giardiniera di verdure   	€ 7
Pickled vegetables	



Coperto Cover	€ 3
Acqua Oxygenia 65 cl. Water Oxygenia 65 cl.	€ 3
Pane extra Extra bread	€ 2
Caffè Torrefazione Omkafè Omkafè Coffee Roasting	€ 2
Bibita analcolica Soft drink	€ 4
Birra alla spina pils Forst Forst Pils draft beer	€ 5

Per i nostri fuori menù e opzioni vegane, chiedere al cameriere di sala
For our specials and vegan options, please ask your server

È 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 food allergies or intolerances, please communicate them to our staff

METODO DI PAGAMENTO
PAYMENT



Non si effettuano conti separati fatta eccezione per rimborsi aziendali o fatture
Separate bills are not permitted except for corporates refunds