



ANTIPASTI

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA DELL'ORTO DI SANT'ERASMO E PRIMIZIE DI STAGIONE

Fried zucchini blossoms from Sant'Erasmus and seasonal vegetables

19

SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE

Our traditional potato mousse

20

FRITTATA CLASSICA DI BRUSCANDOLI

Classic omelette with local wild shoots

20

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI TAGLIATO AL COLTELLO CON GIARDINIERA AL NATURALE

Hand sliced Parma ham with pickled vegetables

25

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



ANTIPASTI

SELEZIONE DI FONDI E CARCIOFI DI SANT'ERASMO CON OLIO AL
PREZZEMOLO E FONDUTA DI MONTE VERONESE

Selection of artichoke bottoms and artichokes from Sant'Erasmo with
parsley oil and Monte Veronese cheese fondue

25

ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO CON MIMOSA D'UOVO
E CREMA DI PARMIGGIANO

White asparagus from Bassano with egg mimosa and Parmesan cream

28

BATTUTA DI SORANA CON CARLETTI SALTATI AL BURRO, PINOLI
TOSTATI E SCAGLIE DI MORLACCO DEL GRAPPA

Beef tartare with sauteed local wild greens, toasted pine nuts, and
Morlacco del Grappa cheese flakes

38

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine
*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



PRIMI PIATTI

TORTELLI CASARECCI CACIO E PEPE CON GUANCIALE DELLE
DOLOMITI, SPUMA IN TUORLO E CREAMA DI PECORINO

Cacio e pepe tortelli with bacon from the Dolomits, egg yolk mousse,
and Pecorino cream

24

CANNELLONI DI RICOTTA DI PECORA, BRUSCANDOLI E
BESCIAMELLA LEGGERA AL LIMONE E BASILICO

Cannelloni filled with sheep ricotta cheese, local wild shoots, and a
light lemon and basil bechamel

26

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CRUDO DI PARMA,
CASTRAURE E ASIAGO DOP

Spaghetti with Parma ham, local artichokes, and Asiago DOP

26

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE CON BATTUTO DI GERMANO REALE E PISELLI

Pappardelle pasta with wild duck and peas

28

RISOTTO CON LE "SECOE"

SECONDO L'ANTICA RICETTA DELLA SERENISSIMA

Ancient Venetian risotto with "secoe"

Min. per 2 persone

28

RISOTTO DELLO CHEF

Chef's risotto

Min. per 2 persone

28

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



SECONDI PIATTI

PIATTO DI SOLE VERDURE

Selection of seasonal vegetables

18

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA

CON POLENTA DI MAIS MARANO

Venetian-style veal liver with polenta from Marano

34

SUPREMA DI FARAONA CON CIPOLLINE BORETANE, RIDUZIONE DI

VALPOLICELLA RIPASSO E PURÈ DI SEDANO RAPA

Supreme guinea fowl with Boretane onions, Valpolicella Ripasso reduction, and celery root purée

35

CARRE DI AGNELLO CON PURÈ DI TOPINAMBUR

E TERRA DI NOCCIOLA

Rack of lamb with Topinambur purée and hazelnut crumble

36

Coperto / Cover Charge € 5,00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati a basse temperature o congelati all'origine

Some foods may have been frozen or frozen on the spot in accordance with the company's self-control procedure



SECONDI PIATTI

MORBIDO DI VITELLO CON TARTUFO NERO
E SPUMA DI PATATE

Veal tender with black truffle and potato mousse

42

FILETTO DI SORANA ALLA GRIGLIA
CON VERDURE AL VAPORE

Grilled beef fillet with steamed vegetables

46

FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE CON
MILLEFOGLIE DI PATATE AL TIMO E ASPARAGI VERDI

Beef fillet with Amarone sauce and layered potato gratin with thyme
and green asparagus

48

Coperto / Cover Charge € 5.00 p.p. – Servizio / Service 10%

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*



MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

FRITTO DI FIORI DI ZUCCA DELL'ORTO DI SANT'ERASMO
E PRIMIZIE DI STAGIONE

Fried zucchini blossoms from Sant'Erasmo and seasonal vegetables

BATTUTA DI SORANA CON CARLETTI SALTATI AL BURRO, PINOLI TOSTATI E
SCAGLIE DI MORLACCO DEL GRAPPA

Beef tartare with sauteed local wild greens, toasted pine nuts, and Morlacco del Grappa cheese flakes

SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE
Our traditional potato mousse

PAPPARDELLE CON BATTUTO DI GERMANO REALE E PISELLI
Pappardelle pasta with wild duck and peas

MORBIDO DI VITELLO CON TARTUFO NERO
E SPUMA DI PATATE
Veal tender with black truffle and potato mousse

MILLEFOGLIE CON CREMA REGINA, LAMPONI
E GRANELLA DI PISTACCHIO TOASTATO
Millefoglie with Regina cream, raspberries, and toasted pistachio

88 P.P.

MINIMO PER 2 PERSONE (Min. for 2 people)
Servizio e coperto incluso, bevande escluse
Cover charge and service included, drinks not included

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING
34 P.P.

Occasionalmente alcuni alimenti potrebbero essere conservati
a basse temperature o congelati all'origine

*Some foods may have been frozen or frozen on the spot
in accordance with the company's self-control procedure*