

*Menù degustazione*  
*Aprile 2026*

*Affettati della Lessinia selezionati da noi, serviti con pane di Altamura tostato, olio di olive (Frantoio Guglielmi) e la nostra giardiniera primaverile*

*Gnocchi di patate e spinaci fatti in casa con battuto di cervo della Lessinia in lenta cottura, riduzione di uva fragola e olio alla rucola*

*Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta fresca e ortiche selvatiche della Lessinia con Parmigiano Reggiano di 36 mesi, burro aromatizzato alla menta e salsa di fragole*

*Petto di Faraona cotto nel burro della Lessinia e erbe aromatiche con crema di sedano rapa, funghi spugnole e salvia croccante*

*Cheesecake di fragole e ricotta della Lessinia con marmellata e sorbetto alla fragola*

*55€ a persona*

*Aggiungi un assaggio dei Formaggi delle malghe della Lessinia per soli 5€*

*Il menù degustazione può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da 28€*