

Seasonal Degustation Menu - February 2026

*I nostri affettati della Lessinia con pane di Altamura tostato, olio di olive
Valpolicella DOP e la nostra giardiniera*

*Our selection of thinly sliced cold cuts from Lessinia with toasted Altamura
bread, Valpolicella DOP olive oil and our pickled vegetables*

*Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di Cervo della Lessinia e riduzione
all'uva fragola*

*Our handmade potato gnocchi with Venison from Lessinia and a sauce made
from our grapes (which grow here on our pergola)*

*Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca Delica con burro della Lessinia,
Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno*

*Our handmade Tortelli filled with roasted local pumpkin served with
mountain butter, 3 year aged Parmesan cheese and fresh pomegranate*

*Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra e verdura
di stagione*

*Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine served with
stone-ground polenta & seasonal vegetables*

Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fior di latte

*Warm sticky toffee pudding of figs, dates and walnuts, served with salted
caramel sauce and vanilla ice cream*

€55 per person

Add a tasting of local cheese from a Lessinia mountain dairy for only €5

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations
(Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just €25*