



RISTORANTE

Seasonal Degustation Menu - July 2026

*Pesche da Pescantina marinate nel vino passito, culatello di Soave, caprino
vaccino mantecato al limone e rucola*

*Local peaches marinated in sweet white wine, culatello from Soave, local
cream cheese with lemon and rocket salad*

*Maltagliati fatti in casa con finferli, tastasal della Lessinia, riduzione di scalogno
e chiacchietto spumante, olio al prezzemolo e tre pepi macinati freschi*

*Our handmade Maltagliati (hand cut) pasta with chantarelle mushrooms,
Tastasal – sauteed local sausage from Lessinia, eschalot and sparkling
chiaretto wine sauce, parsley oil and mixed ground peppercorns*

*Tortelli fatti in casa ripieni di polpa di melanzana alla brace e formaggio fresco
con la nostra pummarola, ricotta affumicata della Lessinia e olio al basilico*

*Our handmade Tortelli filled with grilled eggplant & fresh cheese, served with
our special tomato sauce, smoked ricotta cheese from Lessinia & basil oil*

*Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia con ciliegie “duronì” cotte nel
vino Recioto in due consistenze e insalatina di cavolo cappuccio*

*Duck breast sauteed in butter from the Lessinia mountains, served with local
“duronì” cherries cooked in Recioto wine and shaved white cabbage*

Cheesecake di ciliegie e ricotta con marmellata e sorbetto alle ciliegie

Baked cherry & ricotta cheesecake with our cherry jam and our cherry sorbet

€55 per person

Add a tasting of local Cheese from a Lessinia mountain dairies for only €5

*To accompany your tasting menu we offer Valpolicella wine degustations
(Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto), from just €28*