

Menù degustazione *Luglio 2026*

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

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

*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*

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

*Cheesecake di ciliegie e ricotta della Lessinia con marmellata e
sorbetto alle ciliegie*

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€*