

Menù degustazione

Maggio 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 fatti in casa con piselli freschi, crema di piselli, menta, limone e tastasal della Lessinia

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€