



RISTORANTE

Seasonal Degustation Menu - October 2026

*I nostri affettati 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 bread,
Valpolicella DOP olive oil and our pickled vegetables*

*Maltagliati fatti in casa con tastasal della Lessinia, crema di zucchine e menta,
limone candito e tre pepi macinati freschi*

*Our handmade Maltagliati (hand cut) pasta with Tastasal – sauteed local
sausage from Lessinia, zucchini & mint sauce and mixed ground peppercorns*

*Tortelli fatti in casa ripieni di polpa di melanzana alla brace e formaggio
fresco, 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*

*Cinghiale della Lessinia brasato a fuoco lento all'Amarone, servito con il suo
fondo bruno, polenta morbida macinata a pietra, cappuccio rosso in agrodolce
e cavolo nero ripassato all'aglio*

*Slow-cooked Wild Boar from Lessinia marinated in Amarone wine, served with
stone-ground soft polenta, red cabbage and Tuscan kale*

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*

€58 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*