



## *Menù stagionale alla carta - Dicembre 2025*

### Antipasti

*I nostri affettati della Lessinia con pane di Altamura tostato, olio di olive Valpolicella DOP e la nostra giardiniera 16€*

*Tortino caldo al radicchio tardivo, servito su pesto di noci con cialda di Parmigiano Reggiano di 36 mesi e olio alla rucola 15€*

*Uova biologica del “Ca’ Vittoria” (Velo, VR), crostone di Altamura tostato e scaglie di Tartufo Nero della Lessinia 18€*

*Crema di Fagioli borlotti, porro e rosmarino con polvere di pancetta affumicata di Soave e olio al prezzemolo 12€*

*Primi*

*Gnocchi di patate fatti in casa con sugo di Cervo della Lessinia  
e riduzione all'uva fragola 19€*

*Tortelli fatti in casa ripieni di Zucca Delica con burro della  
Lessinia, Parmigiano Reggiano di 36 mesi e melograno 18€*

*Pappardelle fatte in casa con Broccoletto di Custoza in due  
consistenze, Tastasal della Lessinia e Monte Veronese stagionato  
€17*

*Tagliatelle fatte in casa con Ragù di manzo, maiale, Tastasal della  
Lessinia, vino Soave, pomodoro e polvere di rosmarino e 15€*



RISTORANTE

## Secondi

*Cinghiale della Lessinia all'Amarone, polenta macinata a pietra  
e verdura di stagione 26€*

*Filetto di Trota Salmonata con topinambur, crema di rapa rossa,  
broccolo romanesco e chip di polenta al nero di seppia 25€*

*Petto d'Anatra cotto nel burro della Lessinia, cavolo cappuccio  
marinato, mela in due consistenza e polvere di noci tostate 26€*

*Funghi Porcini saltati nel burro della Lessinia, purea di patate al  
rosmarino e verdura di stagione 24€*

*Brasato di Manzo a lenta cottura nel suo fondo con polenta  
macinata a pietra e verdura di stagione 22€*



## *Formaggi e Dolci*

*I nostri formaggi delle malghe della Lessinia con le nostre marmellate e mostarde fatte in casa 16€*

*Gelato alle crème con castagne cotte nel miele 9€*

*Cheesecake di cioccolato fondente e ricotta della Lessinia con pera cotta in vino Recioto e sorbetto alla pera €10*

*Tortino caldo di fichi e noci con salsa al caramello salato e gelato fior di latte 10€*

***Vi pregiamo di fare presente eventuali allergie, intolleranze o preferenze, considerato che in questo menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni***

*Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo gli opzioni vegetariani e per i bambini sono sempre disponibili.*

*Il tuo pranzo/cena può essere accompagnato da un percorso di 3 calici di vino della Valpolicella (Classico, Ripasso e Amarone) da €25*

*Acqua €4 Aperitivo da €6 Contorni da €8 Caffè €3 Coperto €3*