



### ***I nostri Antipasti - Our Appetizers***

***Flan di Verze su vellutata formaggio Monte Veronese, Noci e Cialda di Parmigiano.***

*Verze flan on velvety Monte Veronese cheese, Walnuts and Parmesan waffle.*

**€ 11**

***Tartar di Vitellone (24mesi) Piemontese (80g) Senape antica, Maionese al Prezzemolo, Mostarda alla Mele & Chips croccante di Mais.***

*Veal Tartar (24months) Piedmontese (90g) Ancient Mustard, Parsley Mayonnaise, Apple Mustard & Crispy Corn Chips.*

**€ 12**

***Carpaccio di Bufala con Punte di Radicchio Treviso, Gocce di Zafferano, riduzione di Amarone della Valpolicella pomodorini Confit e Vette di Ananas essicato.***

*Buffalo Carpaccio with Treviso Radicchio Tips, Saffron Drops, Amarone della Valpolicella reduction and Dried Pineapple Veils.*

**€ 13**

---

### ***i nostri Primi – Our First Plates***

***Raviolo Aperto di pasta fresca con ragù di Cervo, Porro croccante e polvere di Verza.***

*Open ravioli of fresh pasta with venison sauce, crispy leek and savoy cabbage powder.*

**€ 14**

***Tortello di Manzo brasato con Riduzione di Amarone della Valpolicella con Vellutata di formaggio Monte Veronese.***

*Braised Beef Tortello with Amarone della Valpolicella Reduction with Monte Veronese Cheese Soup.*

**€ 15**

***Risotto del Giorno , tipo Vialone Nano “Az.Ferron” . (per 2 persone)***

*Risotto of the Day, type Vialone Nano "Az.Ferron". (for 2 people)*

**€ 16**

