



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

***Uovo all'occhio di Bue con spuma di Parmigiano & Tartufo Nero.***

*Ox-eye egg with Parmesan mousse & Black Truffle.*

**€ 10**

***Gratèn di Millefoglie con Verdure , crema alla riduzione di Zafferano Persiano.***

*Vegetable Millefeuille with Saffron Reduction.*

**€ 11**

***Fondue di formaggio Monte Veronese con funghi Pioppini & polenta Fritta.***

*Monte Veronese cheese fondue with Pioppini mushrooms & fried Polenta.*

**€ 12**

***Battutta al coltello<sup>(90g)</sup> di Vitellona Piemontese<sup>(24 mesi)</sup> Senape antica, Maionese all'erba Cipollina, Mostarda di Mele , riduzione al Mango & Chips di Mais.***

*Knife-beaten<sup>(90g)</sup> Piemontese Veal<sup>(24 months)</sup> Antique Mustard, Chives Mayonnaise, Apple Mustard, Mango Reduction & Corn Chips.*

**€ 13**

*Aggiunta Tartufo Nero € 3*

---

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

***Tagliatelle artigianali con funghi Porcini & Tartufo Nero.***

*Handmade Tagliatelle with Porcini Mushrooms & Black Truffle.*

**€ 14**

***Raviolo Aperto di pasta fresca con ragù di Anatra, gocce di salsa ai Frutti Rossi, besciamella di Mandorle, fondo di Manzo e Julienne di Porro Croccante.***

*Open Raviolo of fresh pasta with Duck ragout, drops of Red Fruits sauce, Almond béchamel, Beef reduction and Crispy Leek Julienne.*

**€ 15**

***Tortelli artigianali con Manzo brasato , su vellutata di formaggio Monte Veronese & gocce di riduzione all'Amarone della Valpolicella.***

*Handmade Tortelli with Braised Beef , on Monte Veronese cheese velouté & drops of Amarone della Valpolicella reduction.*

**€ 16**

***Risotto, tipo Vialone Nano "Az.Ferron", alla crema di Zucca con riduzione di Amarone della Valpolicella. (minimo 2 persone)***

*Risotto, type Vialone Nano "Az.Ferron", with Pumpkin cream and Amarone della Valpolicella. (minimum 2 people)*

**€ 18**

***i nostri Secondi -Our Seconds Plates***

***Filetto di Manzo (200gr.) all'Amarone della Valpolicella.***

*Beef fillet (200gr.) with Amarone della Valpolicella.*

**€ 27**

***Tagliata di Pluma Iberica alla fiamma, con clorofilla di Rucola e duchesse di Stracciatella Pugliese.***

*Sliced Flame-roasted Iberian Pluma with arugula chlorophyll reduction and Pugliese Stracciatella duchesse.*

**€ 26**

---

***i nostri Secondi alla Brace - our Grilled Seconds***

***Fiorentina di Manzo.***

*€ 7 euro all'etto*

***Filetto di Manzo. (200gr.). - Tenderloin beef.***

**€ 25**

***Costata di Manzo con Ossa. (500gr.). - Rib of Beef.***

**€ 26**

***Tagliata di Filetto di Manzo (200gr.) con Tartufo Nero, Jus di manzo, riduzione di frutti di Bosco & cristalli di sale Maldon.***

*Sliced Beef Fillet (200gr.) with Black Truffle, Beef sauce, Berry reduction and Maldon salt.*

**€ 27**

***Tagliata di Bufala (200gr.) con fondo di Peperone Giallo Rosso abbrustolito, clorofilla di Rucola & grattugiata di Rafano.***

*Sliced Buffalo (200gr.) with Toasted Pepper reduction, Rocket chlorophyll and grated Horseradish.*

**€ 25**

---

***i Contorni***    *Mix di*                      *Verdure cotte di stagione | verdure grigliate | Patate al forno.*

***Side Dishes***    *Mix di*                      *Seasonal cooked vegetables | Baked potatoes.*

*€ 7 (mix per 2 persone)                      -                      € 4*

---

*Fonte S. Antonio (Italia-Como) 700cl.*

**€ 3**

*Caffè. Vergano a tostatura lenta.*

**€ 2,5**

*Coperto, Olio & Pane di nostra produzione con farine bio "Antico Mulino Rosso".*

**€ 3,5**

*Riordino Pane.*

**€ 1**

*La bottiglietta da 100ml di Olio Redoro Extra Vergine 100% Italiano che trovate a tavola è omaggio per gli ospiti.*