



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

***Battuta*** (90g) di filetto di ***Scottona Irlandese*** con gocce di Senape, Maionese artigianale, gel di Peperoni e riduzione al pesto di Rucola & Chips di Mais.

*Tartare (90g) of Irish Scottona fillet with Mustard drops, artisanal mayonnaise, pepper gel and reduction with rocket pesto and corn chips.*

**12**

*aggiunta Tartufo Nero 3euro*

***Tartare di Gambero Blu*** su lettino di mirepoix di Mango Flambè con gocce di gel al Basilico, riduzione di Mela e Frutti Rossi.

*Blue Shrimp Tartare on a bed of mirepoix by Mango Flambè with drops of Basil gel, Apple and Red Fruit reduction.*

**13**

***Carpaccio di Coniglio*** con pomodorini confit e Olive Taggiasche, Cipolla in Agrodolce e mirepoix di Sedano.

*Rabbit carpaccio with confit cherry tomatoes, Taggiasca olives and sweet and sour onion and celery mirepoix.*

**11**

***“Millefoglie”*** di Verdure con Parmigiano Reggiano, crema alla riduzione di Zafferano Persiano e gocce di gel alle Verdure.

*Vegetable Millefeuille with Parmigiano Reggiano cheese, Saffron Reduction cream & drops of Seasonal Vegetables gel.*

**10**

***“Ovetto in Camicia”*** su crema di Formaggi con Guanciale croccante.

*Poached Egg on a cheese cream with crunchy Cheek Lard.*

**8**

---



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

***Risotto, tipo Vialone Nano, con Capesante e Porcini.*** (minimo 2 persone)

*Risotto, like Vialone Nano, with Scallops and mushrooms Porcini.* (minimum 2 people)

**15**

***Spaghettoni di Gragnano salsa di Pomodoro, Burrata e tartar di Gambero***

*Gragnano spaghetti with tomato sauce, burrata cheese and shrimp tartar.*

**14**

***Tortelloni Caserecci al Manzo Brasato, su vellutata di formaggio Monte Veronese & gocce di riduzione di Amarone della Valpolicella.***

*Homemade tortelli with Braised Beef, on Monte Veronese cheese veloutè & drops of Amarone della Valpolicella reduction.*

**14**

***Tagliatelle artigianali con Tartufo Nero Estivo.***

*Homemade Tagliatelle with Black Summer Truffle..*

**13**

***Bigoli artigianali con ragù di Anatra e crumble di Mandorle.***

*Homemade bigoli with Duck ragout and Almond crumble.*

**12**

---



## ***I nostri Secondi - Our Second***

### ***Fiorentina di Scottona.*** (1100-1200gr)

*Beef Florentine grilled.* (1000-1200gr. - two person)

**7,5 all'etto - hg**

### ***Costata di Scottona con osso.*** (400-500gr.)

*Rib of Beef grilled.*

**25**

### ***Filetto di Manzo*** (180gr.) *all'Amarone della Valpolicella alla fiamma.*

*Beef Fillet (180gr.) with flamed Amarone della Valpolicella.*

*aggiunta Tartufo Nero 3euro  
more Black Truffle 3euro*

**23**

### ***Tagliata di Filetto di Manzo*** (180gr.) *su letto di erbe cotte, pomodorini Confit e glassa di balsamico di Modena IGP.*

*Sliced Beef Fillet on a bed of cooked herbs, confit cherry tomatoes and Modena IGP balsamic glaze.*

**22**

### ***Tagliata di Pluma italiana*** (190gr.) *CBT con salsa Barbecue fatta in casa, cipolla caramellata, scaglie di Mandorle su lettino di Catalogna.*

*Sliced Italian Pluma (190gr.) CBT with homemade Barbecue sauce, caramelized onion, almond flakes on a Catalonian lounge.*

**20**

### ***Filetto di Manzo*** (180gr.) *al Pepe Rosa alla fiamma.*

*Grilled Irish Beef Fillet with Pink Pepper.*

**22**

### ***Filetto di Manzo*** (180gr.) *alla brace.*

*Irish Beef Fillet grilled.*

**21**

*aggiunta Tartufo Nero  
3euro  
more Black Truffle 3euro*

### ***Petto d'Anatra*** (190gr.) *con riduzione di aceto balsamico alle Pera.*

*Duck breast with pear balsamic demi glaze.*

**20**

---



**Degustazione di Tartufo Nero Estivo - Black Summer Truffle Tasting**  
servito unicamente per tutto il tavolo con minimo di due persone - served only for the whole table with a minimum of two people

*Ovetto in Camicia crema di Formaggio, Battuta di Manzo, Tagliatelle, Risotto, Tagliata di Manzo.*  
*Poached Egg Cream Cheese, Beef Tartare, Tagliatelle, Risotto, Sliced Beef.*

45

---

<b>i Contorni</b>	Mix di	Verdure cotte di stagione   Patate al forno.
<b>Side Dishes</b>	Mix di	Seasonal cooked vegetables   Baked potatoes.
	6 (mix per 2 persone)	- 5 (porzione singola)

---

Premium Water fonte Allegra (Salò-BS) 750cl.	3
Caffè. Vergano a tostatura lenta accompagnato da pasticceria secca.	2
Coperto, Olio di nostra produzione & Pane fatto in casa.	3