



I nostri Antipasti - Our Appetizers

***Battuta al coltello** 90g di filetto di Manzo **Scottona** con gocce di Senape antica, 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

***Carpaccio di Roastbeef** con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Cipolla arrostita al Rosmarino e mostarda di Pere e Noci.*

Roast beef carpaccio with flakes of 24-month Parmigiano Reggiano, roasted onion with rosemary and pear and walnut mustard.

11

***Gratin di "Millefoglie"** di Verdure con Parmigiano Reggiano, crema alla riduzione di Zafferano Persiano e gocce al gel di Peperone, Rucola, Maionese.*

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

10

***"Ovetto in Camicia"** su crema di Formaggi con Guanciale romano croccante.*

Poached Egg on a cheese cream with crunchy Cheek Lard.

9



I nostri Primi – Our First Plates

Risotto, tipo Vialone Nano, all’Amarone della Valpolicella. (minimo 2 persone)

Risotto, like Vialone Nano, with Amarone della Valpolicella. (for 2 people)

15

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 funghi Finferli.

Homemade tagliatelle with chanterelle mushrooms..

12

Bigoli artigianali con ragù di Anatra e crumble di Mandorle.

Homemade bigoli with Duck ragout and Almond crumble.

13



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.* *aggiunta Tartufo Nero 3euro*
Beef Fillet (180gr.) with flamed Amarone della Valpolicella. *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

Filetto di Manzo (180gr.) *al Pepe Rosa alla fiamma.*
Grilled Irish Beef Fillet with Pink Pepper.
22

Filetto di Manzo (180gr.) *alla brace.* *aggiunta Tartufo Nero 3euro*
Irish Beef Fillet grilled. *more Black Truffle 3euro*
21

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

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



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

La bottiglietta di olio 100ml Redoro Linea Oro è in omaggio per gli ospite al tavolo.