



I nostri Antipasti - Our Appetizers

***Battuta al coltello** 90g. di “Garronese” Veneta, Midollo di Vitello, Scalogno confit, gocce di Mayonese all’acciuga del Cantabrico e crumble di Nocciole tostate.*

Chopped with a knife 90g. of Venetian “Garronese”, Veal marrow, shallot confit, drops of Cantabrian anchovy mayonnaise and toasted hazelnut crumble.

13

***Fondata** di formaggio Monte Veronese con funghi Pioppini e cubetti di Polenta al Forno.*

Monte Veronese cheese fondue with Pioppini mushrooms and cubes of Baked Polenta.

12

***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.

11

***“Ovetto Morbido”** su crema di Formaggi stagionati con Guanciale Romano croccante.*

Poached Egg on a cheese cream with crunchy Cheek Lard.

10



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

Spaghettoni di Gragnano alla Cacio & Pepe con tartare di Gambero Rosso al Limone.

Gragnano spaghetti with Cacio & Pepe with Red Shrimp tartare with Lemon.

15

Bigoli artigianali con ragù di Anatra e crumble di Mandorle.

Homemade bigoli with Duck ragout and Almond crumble.

14

Pappardelle fatte in casa con funghi Porcini e riduzione al Prezzemolo.

Homemade Pappardelle with Porcini mushrooms..

13



I nostri Secondi - Our Second

Fiorentina di Manzo Scottona. (1100-1200gr)

Beef Florentine grilled. (1000-1200gr. - for 2 people)

7,5 all'etto - hg

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

Rib of Beef grilled.

26

Filetto di Manzo (190gr.) *all'Amarone della Valpolicella alla fiamma.*

(aggiunta Tartufo Nero) 3euro

Beef Fillet (190gr.) with flamed Amarone della Valpolicella.

with Black Truffle 3euro

26

Tagliata di Filetto di Manzo (190gr.) *con Radicchio Spadone grigliato e scagli di formaggio "Le malghe di Vezzena".*

Sliced Beef Fillet (190gr.) with grilled Radicchio Spadone and flakes of "Le malghe di Vezzena" cheese.

25

Petto d'Anatra (200gr.) *alla fiamma, ripassato al forno con glassa di Aceto Balsamico alle Pere.*

Flame-cooked goose breast (200gr.), baked with a glaze of Balsamic Vinegar with pears.

24

Filetto di Manzo (190gr.) *alla brace cotto al Camino.*

(aggiunta Tartufo Nero) 3euro

Irish Beef Fillet grilled.

with Black Truffle 3euro

23

Percorso con Olio Extravergine Italiano az. Redoro

Il percorso si intende per tutto il tavolo

*Filetto di Baccalà in Olio cottura con crema di latte e chips di Polenta – Olio del Garda
Spaghettoni di Gragnano aglio & Olio con Ricci di Mare – Olio Integrale Antico Frantoio
Filetto di Branzino alla Mugnaia con patate Novelle olio al Prezzemolo – Olio Valpolicella Dop
"Pandolio" panettone di pasticceria artigianale all'Olio Extra Vergine di Oliva con crema al Mascarpone.*

38



i Contorni

Mix di Verdure cotte, grigliate | Patate al forno con buccia al Rosmarino

Side Dishes *Mix di Cooked vegetables | Baked potatoes.*

6 (mix per 2 persone) - 5

Acqua Premium Water fonte Allegra (Salò-BS) 750cl. 3

Caffè Vergano a tostatura lenta accompagnato da pasticceria secca. 2

Coperto, Olio di nostra produzione Redoro Frantoi Veneti & Pane fatto in casa. 3

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