



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

Fonduta 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

Ryb eye Steak (300-320gr.) *alla griglia con funghi Cardoncelli grigliati, Cavolo Rosso & aceto balsamico di Lamponi.*

Grilled Ryb eye steak (300-320gr.) with grilled Cardoncelli mushrooms, Red Cabbage & Raspberry balsamic vinegar.

28

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.

23

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

(aggiunta Tartufo Nero) 3euro

Irish Beef Fillet grilled.

with Black Truffle 3euro

24

Guancetta di Manzo (130gr.) *brasata al vino Rosso, purea di patate & Porro Fritto.*

Beef cheek (130gr.) braised in red wine, potato puree & fried leek.

21



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.