



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.

14

***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.

13

***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.

12

***“Ovetto Morbido”** con spuma di Zucca e polvere di Guanciale Romano.*

"Soft Egg" with Pumpkin Foam and Roman Guanciale powder.

11



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)

16

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.

15

Gnocchi di patate fatti in casa con Zucca, Tastasal e formaggio Blù di Capra.

Homemade potato gnocchi with pumpkin, Tastasal and blue goat cheese

14



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.

27

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

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

27

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.

27

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.*

Irish Beef Fillet grilled.

25

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

Side Dishes

Mix di Cooked vegetables | Baked potatoes.

6 (mix per 2 persone) - 5

<i>Acqua 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 Redoro Frantoi Veneti & Pane fatto in casa.</i>	3

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