I nostri Antipasti – Appetizers

***Battuta** (90gr.) di "**Garronese**" Veneta, con midollo cotto al forno, scalogno confit, gocce di mayonese all'acciuga e nocciole tostate.*

Tartare (90gr.) of "Garronese" from Veneto, oven-cooked marrow, confit shallot, drops of Cantabrian anchovy mayonnaise and tosted hazelnuts.

12 *3 – 5 – 8*

***Petto d'Oca** affumicato con mostarda di pere & noci, julienne di sedano bianco.*

Smoked goose breast with pear & walnut mustard, julienned white celery.

11 *8 - 10*

***Millefoglie** di verdure gratinate, con Parmigiano Reggiano, crema allo Zafferano e gel a gocce di verdure.*

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

10 *1 – 7*

***Tentacolo di Polipo** * CBT con spuma di patate aromatizzata al limone e crumble di olive nere cotte al forno.*

CBT octopus tentacle, with lemon-flavored potato foam and baked black olive crumble.

14 *4 – 7*

I nostri Primi – First Plates

***Fusilloni di Gragnano** con Tastasal , broccoletto verde e ricotta salata.*

Gragnano fusilloni, green broccoli, and salted ricotta.

14 *1 – 7*

***Risotto** alla Zucca con code di gambero e polvere di liquirizia. (minimo 2 persone)*

Risotto with pumpkin, shrimpe and licoroce powder. (minimum 2 people)

16 *2 - 7*

***Tortelli** artigianli ripieni di Faraona, su crema di cipolla bruciata e chips di Topinambur.*

Hondmade tortelli filled with guinea fowl, burnt onion cream and jerusalem artichoke chips.

15 *1 – 3*

***Bigoli** al torchio con guanciale, salsa di pomodoro datterino e formaggio Monte Veronese.*

Bigoli with guanciale, datterino tomato sauce and aged Monte Veronese cheese.

13 *1 – 3*

***Gnocchi** di patate con stracotto di Manzo.*

Handmade potato gnocchi with slow-braised beef ragù

12 *1 – 3*

I nostri Secondi – Seconds

***Fiorentina** di Scottona. (1200-1300gr.)*

Beef Florentine grilled. (1200 – 1300 gr.)

***8** all'etto – hg.*

***Costata** di Scottona con osso. (450 – 500 gr.)*

Beef Ribeye. (450 – 500 gr.)

28

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

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

28 *7 – 12*

***Tagliata di Garronese** (190 gr.) con crema di rapa rossa e cavolo cappuccio.*

Silced Garronese beef (190 gr.) with beetroot cream and cabbage.

24

***Filetto** di Manzo.(190 gr.)*

Beef Fillet.(190 gr.)

26

***Lombata** di Cervo con purea di Cavolfiore bianco e marmellata di Ribes.(190 gr.)*

Venison loin with cauliflower purée and redcurrant jam.(190 gr.)

27 *7*

Contorni *mix di verdure cotte di stagione \ patate al forno*

Side Dishes *mix of seasonal cooked vegetables \ baked potatoes*

5 ***4***

Acqua – Water 750cl. *3*

Caffè con pasticceria fatta in casa. *2*

Coperto, pane e olio di nostra produzione. *3*

Gentile Cliente , siete pregati di comunicare allo staff in servizio eventuali allergie o intolleranze.

Gentile Cliente , gli alimenti serviti in questo esercizio possono essere surgelati (*) o contenere o essere venuti a contatto con allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni chiedere al personale.

Elenco allergeni (secondo normativa UE 1169/2011):

1. Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi). 2. Crostacei o prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). 8. Frutta a guscio (mandorle , nocciole, noci, noci di acagiù, noce pecan, pistacchi, noce macadamia). 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi de sesamo e prodotti a base di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l). 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.