

Antipasti
Starters

| | |
|--|------------|
| Sformatino di piselli con salsa al Grana Padano e porri gratinati Peas soufflè with Grana Padano sauce and leek au gratin | Euro 13,00 |
| Battuta di manzo e cipolle rosse in agrodolce Beef tartare with sweet and sour red onion | Euro 13,00 |
| Tagliere di affettati misti di nostra produzione Cold cuts of our production | Euro 11,00 |
| Vitello tonnato rivisitato Revisited veal with tuna sauce | Euro 13,00 |

Primi Piatti
First Courses

Crespelle di magro gratinate al
forno

Euro 13,00

Crepes au gratin with ricotta cheese and
spinach

Ravioli al radicchio rosso con burro
della Lessinia e speck nostrano
croccante

Euro 14,00

Ravioli pasta filled with red chicory with butter
from Lessinia and crispy speck

Gnocchi al basilico con pomodorini
freschi

Euro 13,00

Basil gnocchi pasta with fresh cherry tomatoes
sauce

Bigoli al ragù di sopressa nostrana

Euro 13,00

Bigoli pasta with ragù sauce made with salami
from the region

Secondi Piatti
Second Courses

Guancia di manzo all'Amarone

Euro 21,00

Pot roast cooked with Amarone wine

Lonza di maiale arrosto alle verdure

Euro 18,00

Roasted pork with vegetables

Filetto di manzo alle erbe

aromatiche condito con olio extra

Euro 24,00

vergine di oliva

Beef fillet with herbs seasoned with extra vergine
olive oil

Formaggio cotto della Lessinia

Euro 15,00

Melted cheese from Lessinia

Tutti i nostri piatti sono serviti con verdure cotte di stagione

Our second courses are served with cooked vegetables

Dolci

Desserts

Semifreddo alla grappa con amaretti
sbriciolati

Euro 5,00

Semifreddo with grappa and amaretti biscuits
crumble

Cheese Cake alle fragole con
crumble di mandorle

Euro 5,00

Cheesecake with strawberries and amond
crumble

Frolla artigianale con la grappa
Homemade pastry with grappa

Euro 5,00

Cantucci nostrani con Passito
Homemade cantucci with Passito wine

Euro 5,00