

Antipasti

Roll croccante di porri e stoccafisso con salsa di olive nere e capperi

€ 16,00

Calamari farciti di tartare di filetto di vitello, crema di topinambur, fritto di carciofi e crudo di pere

€ 20,00

Patata al tuorlo d'uovo, fonduta al Parmigiano e tartufo nero

€ 15,00

Lonzino di maiale da noi marinato al sale integrale, paprika e zucchero Demerara con crema cotta al Monte stravecchio, mini canederli alle mele e "Sapa" (mosto cotto)

€ 17,00

Quaglia arrostita, cardoncelli e foie grass, servita con salsa al recioto

€ 20,00

Salame di casa nostra a coltello con polenta frita e la nostra giardiniera agrodolce

€ 14,00

Primi Piatti

Zuppa di pescato con scampi, gamberi, calamari, canestrelli e seppioline con "radiator" caserecci all'inchiostro

€ 22,00

Risotto mantecato alla clorofilla di prezzemolo, porcini, castagne glassate e cips di topinambur

€ 18,00

Busiate con gamberi piccanti e crudo di cipollotto

€ 19,00

Cordine di grano duro Senatore Capelli al tartufo nero della Lessinia

€ 18,00

Raviolo pizzocchero in ricordo della Valtellina

€ 16,00

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

€ 17,00

Maccheroncini triangolari di farina di castagne con lumache, bacon, cavolo nero e melograno

€ 16,00

Sempre presenti:

Tagliatelle alla bolognese e Spaghetti al pomodoro e basilico

€ 12,00

Per i piu' piccini

Pasta corta pomodoro, ragù o in bianco (olio evo o burro) € 9,00

Pepite di pollo con patate fritte € 12,00

Secondi piatti

Baccalà nelle due ricette Venete alle due polente

€ 23,00

Il salmerino di montagna arrostito in padella,
cremoso di rape rosse, mirtili, crudo di arancia e cavolini di Bruxelles

€ 23,00

Fracosta di black Angus del "Nebraska" arrostita
con patate mascotte e sugo bruno di vitello (300/400 grammi circa)

€ 38,00

Guancia di vitello brasata all'Amarone con purè di patate allo zafferano

€ 22,00

Coscia d'oca confit con mattoncino di gnocco alla romana
e radicchio rosso Verona al cartoccio affumicato

€ 22,00

Reale di manzo in tre modi

€ 28,00

Sella di lepre in camicia di prosciutto della foresta nera e rucola
con purè di zucca e polenta di riso Beppino

€ 26,00

Formaggio Erbe Stanghe alla griglia con misticanza di montagna e fiori eduli all'aceto di mele

€ 15,00

RESTAURANT • WEDDING • & MORE

Menù degustazione

Roll croccante di porri e stoccafisso con salsa di olive nere e capperi

Risotto di vialone nano classico all'Amarone

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

Guancia di vitello brasata all'Amarone e purè di patate allo zafferano

Pera al vino rosso farcita di cremoso al cioccolato Araguani e granella di amaretti

Da servire a tutto il tavolo e le portate non si cambiano
con altri piatti della carta - € 60,00 l'uno, senza bevande

Coperto, pane, assaggio di olio con pane € 3,00

* PER ALLERGIE, INTOLLERANZE O ALTRO, AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA
CHE VI INDICHERÀ LE PIETANZE DA SCEGLIERE