

Antipasti

Il penta piatto di pesci e crostacei crudi e cotti

€ 26,00

*Roll croccante di radicchio e ricotta,
lollypop di salsiccia e citronella al sesamo, salsa al gialloblù*

€ 15,00

*Uovo rinascimentale fritto composto con porcini e tartufo,
nido in kataifi e crema di broccolo*

€ 16,00

*Terrina di foie gras d'anitra con salsa di albicocche,
composta di scalogno ed arance, pistacchio e pane brioche*

€ 19,00

*Lumache al bacon e salvia servite in coccio con crema di patate,
cavolo nero e rape rosse*

€ 16,00

Primi Piatti

Zuppa di porro, stoccafisso e patate con polenta fritta e quenelle di paté di olive

€ 18,00

Risotto all'Amarone della Valpolicella secondo la ricetta classica

€ 19,00 a persona (20 minuti, minimo due persone)

Pasticcio di farina di castagne al colombaccio in camicia croccante e sugo di vitello

€ 18,00

Pizzicati di pasta farciti di cervo con salsa al timo, porcini e lamponi croccanti

€ 18,00

Chicche di broccolo fiolaro con cavolfiore, capperi, pomodori essiccati, salvia croccante e salsa leggera all'aglio

€ 17,00

Tagliatelle alle tre farine e trenta tuorli con sugo d'anitra muta della tradizione

€ 17,00

Paccheri con sughetto di agnello, pere e Pecorino Romano

€ 17,00

*Tonnarelli di semola cacio e pepe, tuorlo e guanciaiale croccante...
sono quasi una carbonara*

€ 17,00

I Classici

Tagliatelle alla bolognese e Spaghetti al pomodoro e basilico

€ 12,00

Secondi piatti

*Fritto di scampi, gamberi e calamari con cipolla rossa,
radicchio spadone e salsa al rafano*

€ 25,00

*Rombo, branzino e cappasanta arrostiti con salsa Durello,
funghi paglia, purè di zucca e patate in olio cottura*

€ 25,00

Gamberi con spalletta di coniglio brasata, roesti altoatesino e carciofi fritti

€ 21,00

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

€ 30,00

Guanciola di vitello brasata all'Amarone, purè di patate allo zafferano

€ 21,00

*Costoletta di vitello alla milanese con patate e cipolle in casseruola,
insalata di rucola e pomodorini*

€ 25,00

Tagliata di sella di agnello con verze stufate, porcini e radicchio croccante

€ 20,00

*Faraona in padella al rosmarino con salsa Soave,
cous cous ai funghi e broccolo fiolaro*

€ 19,00

"Tejeta" di Taleggio e Lessino al tartufo nero con crostone croccante

€ 18,00

Per i più piccini

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

€ 9,00

Pepite di pollo con patate fritte

€ 11,00

“4 ristoranti” in degustazione
da servire a tutto il tavolo

*Bottoncino di pane all'olio con baccalà mantecato,
ortaggi sott'olio, frutto del capperò e salsa di olive*

Risotto all'Amarone della Valpolicella secondo la ricetta classica

*Tagliatelle alle tre farine e 30 tuorli
con anitra muta tipiche di Illasi*

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

*Pera al vino e spezie, farcita di cioccolato equatoriale,
il suo caramello e nocciole*

€ 60,00