



Allergeni

- 1 Glutine**
- 2 Crostacei e derivati**
- 3 Uova e derivati**
- 4 Pesce e derivati**
- 5 Arachidi e derivati**
- 6 soia e derivati**
- 7 Latte e derivati**
- 8 Frutta a guscio e derivati**
- 9 Sedano e derivati**
- 10 Senape e derivati**
- 11 Semi di sesamo e derivati**
- 12 Anidride solforosa e solfiti**
- 13 Lupino e derivati**
- 14 Molluschi e derivati**



Menu

ANTIPASTI

Soffice di zucca con funghi di sotto bosco
e fonduta di parmigiano 1-3-7-8-9

Crostone con lardo di patanegra, patate e
tartufo nero 1-7-8-9

Baccalà mantecato alla veneziana con
polenta ai ferri e crema di zucca 4-7-8-9

Degustazione dei migliori prosciutti della
Valpolicella con la nostra pinsa
(consigliato per 2 persone) 1-3-7-8

PRIMI PIATTI

Risotto con tartufo nero dei colli 7-9
(minimo 2 persone)

***Le nostre paste fresche all'uovo fatte come
una volta:***

"Pasta e Fasoi" alla veneta 1-3-7-9

Maccheroncini con salsiccia e Zucca mantovana
1-3-7-8-9

Fettuccine con ragù d'anatra e prugne 1-3-7-9



SECONDI PIATTI

Stracotto di musso con polenta 1-7-8-9

Baccalà alla vicentina con polenta
brustolà 1-4-7-8-9

Tartare di fassona con tartufo nero,
funghetti di sottobosco e nocciole 8

Oca in umido come "naolta" 7-8-9

DALLA NOSTRA GRIGLIA

Fiorentina

Costata

Cowboy

Tagliata di patanegra con
patate arrosto

Tomahawk di puledro

Per chi desidera può
accompagnare la nostra
griglia con il contorno
del giorno



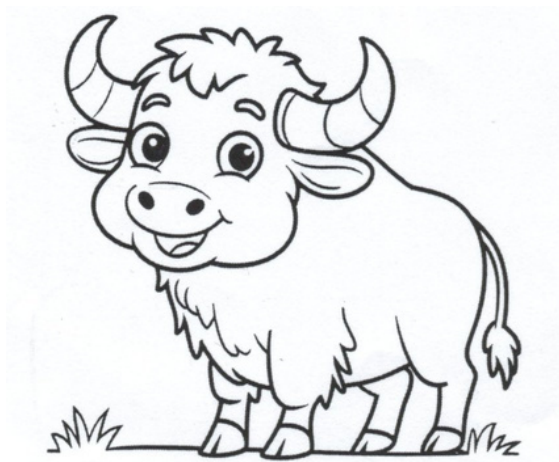
I nostri piatti con il bisonte

Nudo e crudo di bisonte

Maccheroncini con ragù di bisonte 1-3-7-8-9

Bocconcini di bisonte in umido con polenta
1-7-8-9

Scottato di bisonte





Menu

DOLCI

La crema catalana 1-3-7-8

Sua maestà la "Nocciolata" 1-3-7-8

Torta di mele di Castelbaldo con
la crema della nonna 1-3-7-8

Semifreddo al mandorlato
"Famiglia Garzotto" con ganache
al cioccolato svizzero 3-7-8