

ANTIPASTI

Caprino in crosta di nocciole, pere al vino rosso,
guanciale croccante e marmellata di pomodori verdi
€ 13,00

Tartar di " Torello", crema di burrata,
composta di cipolle rosse, crostini e fave
€ 13,00

Budino di zucca e porcini con crema di taleggio
e chips di zucca

Insalata di galletto alla brace, castagne,
sedano rapa, emulsione d'aglio fermentato
€ 13,00

Coscette di quaglia ripiene di tasta-sale
con polenta di mais Marano fritta e aceto balsamico igp
€ 13,00

Baccalà in tempura con purea di pomodoro secco
e panelle alle olive nere tostate
€ 15,00

PRIMI

Fettuccine con crema di fagioli, germogli di Verona,
pomodoro confit, fonduta di cipolle e briciole di pane al rosmarino
€14,00

Raviolone tutto tuorlo ripieni di costine alla brace,
mirtilli e crema di patate
€14,00

Gnocchetti di patate con crema di zucca e trombette nere
€ 14,00

Risotto al tartufo nostrano e finfarle
(min.per due persone)
€ 14,00

Lasagnette al forno con biette tricolore e crescenza
con crema di zafferano
€ 14,00

La tradizione "Bigoli" all'anitra in confit
€ 13,00

Fusilloni di Gragnano all' Amatriciana
€ 13,00

SECONDI

"Secreto" di patanegra Iberico alla griglia con
olive Taggiasche e saor di cipolle
€ 20,00

Diaframma di Black d'Angus con finferli
€ 20,00

Petto d'anatra " Barberi" con uva carmellata
€ 19,00

Roast-beef di cervo "terre d'autunno"
con topinambur, fichi e crumble al cioccolato
€ 19,00

Piccione in due cotture laccato al miele
con crostone ai cereali e biette erbette
€ 22,00

Svizzera con capuccio rosso in agrodolce e
shiitake al sesamo nero e panna acida
€ 16,00

DESSERT

€ 7,00

Mousse al cioccolato fondente
con marmellata di rosa canina,
bisquit al cioccolato e fave di Tonka

Semifreddo alla meringa con purea di castagne al brandy
e gelatina d'uva nostrana

Semifreddo alla gianduia con
biscotto alla cammella al mou salato e
ganasche ai due cioccolati

Tortino moscovado con gelato al caramello e
granella al croccante di mandorle

Babà al rum con ricotta dolce,
cioccolato bianco e amarene

Crema fritta alla veneziana con marmellata d'arancia amara

Sorbetto ai lamponi con crumble alle nocciole

€ 5,00

MENU A DEGUSTAZIONE

(€ 37,00 per tutto il tavolo)

Antipasti

Carpaccio di magrello marinato
bruschetta al patè di lardo,
mandorle tostate e crema di zucca

Tortino di patate con formaggio Verena,
finferli e crema al tartufo nostrano

Primi

Fettuccine con crema di fagioli, germogli di Verona,
pomodoro confit, fonduta di cipolle e briciole di pane al rosmarino

Ravioli tutto tuorlo ripieni di costine alla brace,
mirtilli e crema di patate

Secondo

Filetto di patanegra Iberico alle erbe aromatiche
con mosto d'uva nostrana

Dessert

Semifreddo alla gianduia,
biscotto alla cannella e mou salato

Acqua di fonte Levico € 3,00 coperto € 3.00
A richiesta piatti per celiaci