

ANTIPASTI DELLA CASA

L'Appetitoso

triangoli di pasta di pizza fritti serviti con prosciutto crudo di Parma stagionato 22 mesi, burratina affumicata delle Murge IGP

9,50

Bruschetta Gourmet

pane fatto in casa tostato, servito con speck Trentino, lardo di Colonnata, carciofi alla Romana, salsa di pomodoro calda

8,00

Selezione di formaggi

degustazione di formaggi nostrani della Lessinia, serviti con mostarde fatte in casa

da 6,00

Selezione di salumi

degustazione di salumi nostrani

da 8,00

Millefoglie di melanzane alla Parmigiana

la classica Parmigiana fatta con melanzana frita, pomodoro, grana, basilico

6,80

Battuta di Fassona Piemontese

tartare di Fassona Piemontese, servita con cipolla rossa di Tropea IGP, uova, senape, prezzemolo

Antipasto 9,00

Portata 16,00

Carpaccio di carne salà

carpaccio di carne salà trentina con radicchio brasato e tomino

9,90



PRIMI PIATTI

DI TERRA

Risotto all'Amarone e Monte Veronese
(minimo per 2 persone)

11,50

Maccheroncini Monte Molin

maccheroncini di pasta fresca, pomodorini Cirio, olive Taggiasche,
mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco

9,00

Tagliolini ai funghi porcini

tagliolini di pasta fresca fatti in casa, spadellati con funghi porcini, prezzemolo

9,90

Spaghetti alla carbonara

spaghetti di grano duro del pastificio Vicidomini con uovo,
pancetta affumicata, grana e pecorino

9,90

Gnocchi di patate

spadellati con guanciale croccante e julienne di zucchine, serviti su fonduta di zafferano
e spolverati con pecorino romano e pepe macinato

9,00

Spaghetti Gourmet

(rivisitazione del classico "aglio, olio e peperoncino")
spaghetti di grano duro del pastificio Vicidomini, spadellati con olio evo, aglio, peperoncino e
pomodorini Confit, serviti con stracciatella e pangrattato aromatizzato tostato in uscita

10,90



SECONDI PIATTI

DI TERRA

ALLA GRIGLIA

Tagliata di filetto di scottona Irlandese

servita con rucola, scaglie di grana, patate al forno

16,90

Tagliata di maialino Iberico Patanegra (Pluma)

servita con misticanza, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata

18,00

Costata di manzo (450/500 gr.)

16,90

Fiorentina (1 kg. circa)

5,00 all'etto

Tagliata di pollo

servita con misticanza e Monte Veronese

10,50

IN PADELLA

Carrè d'agnello al forno con friarielli

carrè d'agnello New Zeland in panure aromatizzata alla salvia, fimo e rosmarino, cotto in forno e servito con friarielli spadellati con aglio, olio e peperoncino

16,00

Filetto al pepe verde

filetto di scottona (Irlanda), pepe verde, fondo bruno, panna, senape

16,00

Filetto all'Amarone

filetto di scottona (Irlanda), Amarone della Valpolicella

18,00

Guanciale di maialino Iberico brasato al vino rosso

servito con purè di patate, confettura di cipolla rossa di Tropea IGP

15,90

Ribbs BBQ

costine di maiale cotte in forno a bassa temperatura, glassate, servite con salsa BBQ e patate fritte "dippers"

13,90