



*Trattoria
alla
Ruota*

ANTIPASTI

Il Pomodoro, diverse consistenze e qualità

Terrina di Formaggi caprini con Carote in agrodolce

Prosciutto crudo di Montagnana stagionato 24 mesi

Agone presidio Slow Food, Lattuga e Aglio orsino

Bolle di pane con Cotechino e Funghi

LE MANI IN PASTA DI RENZA

Tortelli di carne all'Amarone

Fettuccine all'uovo con Ragù di Vitello

Lasagna croccante alle zucchine

Orzotto con Rapa Rossa e Formaggio erborinato

Trippa in brodo allo Zafferano della Lessinia e Cipollotto

SECONDI PIATTI

Piccione dell'*Allevamento Zorzi* al Marsala e Scalogno fondente

Tagliata di Fassona Slow Food del *Consorzio La Granda*

con Fagiolini e Olio al rosmarino

Lingua, Salsa verde, Lardo e Rapanelli

Tartare di Fassona Slow Food del *Consorzio La Granda*

alla Senape, acqua di Pomodoro e Cetriolo

Finocchio glassato, crema di Spinaci e Mandorle

Formaggi Slow Food dei nostri Monti Lessini

Patate al forno

Melanzana e Menta

Peperoni e Pinoli

Insalata verde

Giardiniera di verdure

Per informazioni relative agli allergeni si prega di chiedere al personale di sala

Antipasto & Primo Piatto : 32€

Antipasto o Primo & Secondo Piatto : 40€

Antipasto, Primo & Secondo Piatto : 52€

Contorni 5€

Per il Piccione è previsto un supplemento di 10€ al prezzo del menù

Il coperto include il Benvenuto della Cucina e il Pane di Casa euro 3.00 €