

Gli Antipasti

Il vitello tonnato cotto rosa, polvere di capperi e olio d'oliva € 10,00
Veal in tuna sauce, capers and olive oil

La tartare di filetto di manzo battuta a coltello, capperi, senape antica e tuorlo sodo € 12,00
Beef filetto tartare, capers and ancient mustard

La cotoletta di lingua salmistrata con le sue salse € 10,00
Beef tongue cutlet, and sauces

Il Crudo di Soave, pane caldo e giardiniera fatta in casa € 10,00
Soave ham, hot bread and homemade vegetables Giardiniera

Le polpette di bollito con la salsa verde € 8,00
My grandmother meatballs with green sauce

I tortelli di magro fritti con maionese di pomodoro € 8,00
Fried tortelli with basil and cheese, and tomatoes mayonnaise

Una parmigiana estiva € 8,00
Our Summer Parmesan Eggplant

Le sarde fritte con maionese allo zenzero € 10,00
Fried sardines with ginger mayonnaise

Le acciughe del mar Cantabrico, patata al cartoccio, burro e limone € 10,00
Cantabric sea anchovies, baked potato butter and lemon

I Primi

I tortelli di pasta fresca ripieni di ricotta e basilico, dadolata di spada e pomodorini € 12,00
Fresh pasta ravioli with ricotta and basil, swordfish and cherry tomatoes

Gli spaghetti all'uovo con le sarde, finocchietto e limone € 12,00
Bigoli pasta with sardines, herbs and lemon

La chitarrina, gamberi, pesto e pomodorini € 14,00
Fresh spaghetti with shrimps, basil pesto and cherry tomatoes

I tortellini di Valeggio serviti al burro e salvia € 11,00
Valeggio tortellini served with butter and sage

La carbonara, con il guanciale € 10,00
Carbonara

Lo spaghetti di pasta fresca, ragù bianco di coniglio, rosmarino e polvere di arancia € 12,00
Spaghetti with rabbit ragout, rosemary and orange powder

Il Cacio e Pepe delle nostre parti, con formaggio della Lessinia € 10,00
Cacio & Pepe with Lessinia cheese

Riso nero e quinoa, servito tiepido, verdure dell'orto e pesto di basilico € 10,00
Black rice and quinoa, season vegetables and basil pesto

I Secondi

La Ribeye di Fassona piemontese con i suoi contorni (400 gr) € 22,00
The Ribeye steak with vegetables (400 gr)

Il manzo all'olio, sale grosso e salsa verde € 17,00
Our really special oil cooked beef with salt

La spadellata di filetto di manzo, patata schiacciata e insalata del contadino € 18,00
Beef fillet stripes, baked potatoes and mixed salad

Il pollo in umido con limoni canditi e olive taggiasche € 15,00
Chicken with candied lemon and olives

Il fegato di vitello alla Veneziana € 15,00
Venetian style veal liver with polenta

Il tentacolo di polipo arrostito, patate vitelotte e crema di latte € 17,00
Roast Octopus, purple potatoes and sour cream

La trota del Trentino cotta a bassa temperatura, insalata di cavoli, patate e yogurt € 16,00
The trout from Trentino with cabbages salad, potatoes and yogurt

Il baccalà mantecato con la polentina fritta € 16,00
Baccalà with fried polenta

Qualche sfiziosità

La piccola selezione di formaggi della Lessinia, miele grezzo e composte di stagione € 12,00
The small plate of Lessinia cheeses, with jams and honey

Il blocco di foie gras, composte di stagione e pan brioche caldo € 12,00
Goose foie gras patè with fine herbs, seasonal jams and sweet bread

L'insalata di carote, zenzero, miele e semi di finocchio € 4,00
Carrots salad, ginger, honey and fennels seeds

L'insalata di pomodori arrostiti, crostini all'aglio e formaggio di capra € 4,00
Roasted cherry tomatoes, garlic bread and goat cheese

contorni misti € 4,00/€ 6,00
vegetables € 4,00/€ 6,00

acqua € 2,00
coperto € 2,50
caffè con biscottini € 2,00

water € 2,00
covered € 2,50
coffee and biscuits € 2,00

