



MENU' ALLA CARTA

ANTIPASTI	€
Selezione dei nostri antipasti	24,00
Tuorlo d'uovo marinato su crema di zucchine e mousse di ricotta	17,00
Scaloppa di Foie gras con frutta fresca e salsa Sauternes	20,00
Mozzarella di bufala "Mondragone" in crosta di pane con pomodorini al basilico e peperoni	19,00
Millefoglie di melanzana alla parmigiana	18,00
Le polpette di manzo con salsa verde e gel di cipolla rossa	16,00
La panzanella con gamberi alla plancia	22,00
PRIMI PIATTI	
Risotto all'Amarone con crema di Monte Veronese	23,00
Risotto con battuta di basilico, pinoli e pomodorini confit	20,00
Tortellini di Valeggio al burro e salvia	21,00
Ravioli al Monte Veronese con pomodoro fresco, lime e menta	22,00
Maccheroncini con bocconcini di coniglio	20,00
Spaghettoni cacio, pepe, gamberi e lime	24,00
Crema di pomodoro estivo con mousse di bufala, mandorle all'aglio e pane al basilico	18,00
SECONDI PIATTI	
Grigliata di carni miste con polentina abbrustolita	28,00
Florentina con patate al forno	<i>l'etto</i> 8,50
Tartare di manzo con crema di tuorlo d'uovo, gel di cipolla rossa, fave e croccante alle olive	26,00
Tagliata di manzo alla griglia con olio al profumo di rosmarino e selezione di verdure	26,00
Costata di manzo alla griglia con verdure spadellate al profumo di aglio e timo	26,00
Filetto di manzo all'Amarone con puré di patate e basilico	32,00
Costolette di agnello alla griglia con insalatina alla vinaigrette	24,00
Chateaubriand con salsa bernese e patate al forno (min. 2 pax)	<i>a porzione</i> 32,00
Carpaccio di manzo marinato e crudità di sedano con salsa alla senape	25,00
Il polpo alla piastra su puré di patate al basilico, pomodorini confit e tartare di olive taggiasche	25,00
Trancio di branzino al forno al profumo di pepe rosa con verdure spadellate	30,00
DESSERTS	
Il nostro tiramisù	8,00
La crostatina di frutta fresca e mousse di cioccolato bianco	10,00
La nostra millefoglie con salsa al lampone	10,00
Ananas marinato all'amarena con arancia caramellata e sorbetto	10,00
Il bonet al cioccolato e amaretti con salsa al caramello	10,00
La creme brulée	8,00