

CRONACHE ENOGASTRONOMICHE A CURA DI LUCA BARCA

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTO TORCOLO - € 12
POLENTA CON SOPPRESSA, FORMAGGIO MONTE VERONESE E FUNGHI

PROSCIUTTO CRUDO DI SOAVE - € 13
SERVITO CON GIARDINIERA CASERECCIA

UOVO IN CAMICIA - € 14
SU CREMA DI MONTE VERONESE E TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA

TARTARE DI FASSONA - € 14
OLIO DI OLIVA, SENAPE, SOIA, UOVA FIORI DI CAPPERO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

L'ORTO DEL TORCOLO - € 12
MISTO DI VERDURE COTTE DI PRIMA SCELTA

I PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI IN BRODO CON FEGATINI - € 12

TORTELLINI DI VALEGGIO IN BRODO - € 13

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO E SALVIA - € 14

TORTELLI DI ZUCCA - € 14

LA PASTA E FAGIOLI DEL TORCOLO - € 12

FETTUCCINE AI 4 SUGHI - € 13

**PAPPARDELLE CON TARTUFO NERO DELLA LESSINIA
E FORMAGGIO MONTE VERONESE - € 15**

GNOCCHI DI PATATE CON PASTISADA DE CAVAL - € 13

RISOTTO AL VINO AMARONE E ZUCCA - € 15

MENU DEGUSTAZIONE DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTO TORCOLO
POLENTA CON SOPPRESSA, FORMAGGIO MONTE VERONESE E FUNGHI

RISOTTO AL VINO AMARONE E ZUCCA

GRAN CARRELLO DI BOLLITI E ARROSTI MISTI
SERVITO CON PURE', PEARA', SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

PICCOLA PASTICCERIA DELLA CASA

ACQUA

€ 35 P.P.

I SECONDI PIATTI

GRAN CARRELLO DI BOLLITI E ARROSTI MISTI - € 20
SERVITO CON PURE', PEARA', SALSA VERDE, CREN E MOSTARDA

**GUANCIALINO DI MANZO BRASATO AL VINO AMARONE
CON PURE' DI PATATE - € 18**

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON POLENTA - € 18

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI - € 28
CON SALSA PORTO, SCALOPPA DI FOIS GRAS E TARTUFO NERO

SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI DELLA LESSINIA - € 15