

CRONACHE ENOGASTRONOMICHE A CURA DI LUCA BARCA

ANTIPASTI DI TERRA

ANTIPASTO DEL TORCOLO - € 15

TRIS DI POLENTE, CON MONTE VERONESE, SOPPRESSA E FUNGHI

BURRATA CON BACON - € 14

E CREMA DI CIPOLLA ROSSA

TIMBALLO DI MELANZANE - € 14

CON OLIO EVO E BASILICO

L'ORTO DEL TORCOLO - € 15

MISTO DI VERDURE COTTE DI PRIMA SCELTA

UOVO IN CAMICIA - € 16

SU CREMA DI MONTE VERONESE E TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA

TARTARE DI FASSONA - € 18

OLIO DI OLIVA, SENAPE, SOIA, UOVA FIORI DI CAPPERO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

PRIMI PIATTI DI TERRA

FETTUCCINA - € 15

AI 4 SUGHI (POMODORO, RAGÙ BIANCO, PISELLI, FEGATINI)

PACCHERI - € 14

CON SALSA DI POMODORINI BASILICO E CUORE DI BURRATA

RISOTTO ALL'AMARONE - € 16

E FONDUTA DI FORMAGGIO DELLA LESSINIA

PAPPARDELLE AL TARTUFO - € 16

NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E FONDUTA DI FORMAGGIO MONTE VERONESE

TORTELLINI DI VALEGGIO - € 15

CON BURRO DI MALGA

TORTELLINI DI VALEGGIO - € 15

IN BRODO

TAGLIOLINI - € 14

IN BRODO CON FEGATINI

PASTA E FAGIOLI - € 14

TORTELLI DI ZUCCA - € 16



FETTUCCINA AI 4 SUGHI

ANTIPASTI DI MARE

TENTACOLO DI POLIPO - € 16

ALLA GRIGLIA SU CREMA DI CANNELLINI E OLIO EVO ED ERBA CIPOLLINA

TARTARE DI SCAMPI - € 18

BURRATA E CAVIALE DI TARTUFO NERO E AVOCADO

MILLEFOGLIE DI BACCALÀ - € 15

MANTECATO E CHIPS DI POLENTE

PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

E VONGOLE VERACI - € 16

FETTUCCINE CON I GAMBERI

SU CREMA DI ZUCCHINE - € 18

BISQUE DI CROSTACI, PANURE DI MANDORLE E PANE CON GAMBERI DI SICILIA

BIGOLI CON TONNO FRESCO - € 15

POMODORINI CONFIT E OLIVE DISIDRATATE

SECONDI PIATTI DI TERRA

GRAN CARRELLO DEI BOLLITI

E DEGLI ARROSTI CON PEARA

E PURÈ - € 23

CREN, MOSTARDA E SALSA VERDE

GUANCIALINO DI MANZO - € 22

CON PATATE AL FORNO

PASTISADA DE CAVAL - € 22

CON POLENTE

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA - € 22

CON POLENTE

CARRÈ DI AGNELLO - € 22

CON PURÈ DI PATATE AL TARTUFO

FILETTO ALLA ROSSINI - € 28

CON SPINACI, SCALOPPA DI FOIE GRAS, SALSA AL PORTO, TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA E PATATE

SELEZIONE DI FORMAGGI - € 15

GRAN PIATTO DI INSALATA MISTA - € 12

TONNO ROSSO DI SICILIA - € 22

CON PORRI IN TEMPURA E MAIONESE ALLA SOIA

IL SALMOJITO - € 20

TRANCIO DI SALMONE AL RUM E LIME



STARTERS MEAT

- TORCOLO'S STARTER - € 15**
TRIS OF POLENTE, WITH MONTE VERONESE CHEESE,
SOPPRESSA AND MUSHROOMS
- BURRATA WITH BACON - € 14**
AND RED ONION CREAM
- EGGPLANT TIMBALE - € 14**
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BASIL
- TORCOLO'S GARDEN - € 15**
MIXED OF COOKED VEGETABLES OF FIRST CHOICE
- POACHED EGG - € 16**
ON MONTE VERONESE CHEESE CREAM AND
BLACK TRUFFLE SCORZONE FROM LESSINIA
- FASSONA TARTARE - € 18**
OLIVE OIL, MUSTARD, SOY, CAPER FLOWER EGGS
AND TROPEA RED ONION

FIRST COURSES MEAT

- FETTUCCINA PASTA - € 15**
WITH 4 SAUCES (TOMATO, WHITE RAGOUT, PEAS, LIVERS)
- PACCHERI PASTA - € 14**
WITH TOMATO BASIL SAUCE AND BURRATA HEART
- RISOTTO ALL'AMARONE - € 16**
AND LESSINIA CHEESE FONDUE
- PAPPARDELLE WITH TRUFFLE - € 16**
BLACK SCORZONE FROM LESSINIA AND FONDUE
OF MONTE VERONESE CHEESE
- TORTELLINI DI VALEGGIO - € 15**
WITH ALPINE BUTTER
- TORTELLINI DI VALEGGIO - € 15**
IN BROTH
- TAGLIOLINI - € 14**
IN BROTH WITH LIVERS
- PASTA E FAGIOLI - € 14**
- TORTELLI WITH PUMPKIN - € 16**



STARTERS FISH

- OCTOPUS TENTACLE GRILLED - € 16**
GN CREAM OF CANNELLINI BEANS, EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL AND CHIVES
- SCAMPI TARTARE - € 18**
BURRATA AND BLACK TRUFFLE CAVIAR AND AVOCADO
- SALTED COD CREAMED - € 15**
AND POLENTE CHIPS

FIRST COURSES FISH

- SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, CHILLI
AND CLAMS - € 16**
- FETTUCCINE WITH PRAWNS ON
COURGETTE CREAM - € 18**
SHELLFISH BISQUE, ALMOND BREADCRUMBS
AND BREAD WITH SICILIAN PRAWNS
- BIGOLI WITH FRESH TUNA - € 15**
CONFIT TOMATOES AND DEHYDRATED OLIVES



MAIN COURSES MEAT

- MIXED OF BOILED AND ROASTED MEAT - € 23**
SERVED WITH SAUCES
- BEEF CHEEK - € 22**
WITH BACKED POTATOES
- PASTISADA DE CAVAL - € 22**
CON POLENTE
- VENETIAN-STYLE VEAL LIVER - € 22**
WITH POLENTE
- RACK OF LAMB - € 22**
WITH TRUFFLE MASHED POTATOES
- FILETTO ALLA ROSSINI - € 28**
WITH SPINACH, FOIE GRAS ESCALOPE,
PORT SAUCE, SCORZONE BLACK TRUFFLE
OF LESSINIA AND POTATOES

- CHEESES SELECTION - € 15**
- LARGE MIXED SALAD - € 12**

- SICILIAN BLUEFIN TUNA - € 22**
WITH TEMPURA LEEKS AND SOY MAYONNAISE
- IL SALMOJITO - € 20**
SALMON WITH RUM AND LIME

