

## Percorsi degustazione

### RISVEGLIO • 5

Un affaccio sulla nostra idea di agricoltura e cucina sostenibile attraverso cinque abbinamenti proposti dalla cucina

60- (bevande escluse)

30- Abbinamento vini / persona



### ESSENZA • 7

Una passeggiata tra i sapori dei nostri orti ed allevamenti attraverso sette abbinamenti proposti dalla cucina

80- (bevande escluse)

40- Abbinamento vini / persona



## Antipasti

### TARTARE DI AGNELLO

agnello da pascolo, acetosa, fondo di cottura, crema d'uovo  
22-

### UOVO

marinato nel sidro, insalata stagionale, semi oleosi, crema d'aglio da taglio  
19-

### BOSCO D'AUTUNNO

crema di funghi, crosta di pane alla betulla, funghi di bosco  
19-

### PANCIA DI MAIALE

cotta nel miele di barena, crema di mela senapata, zucca marinata  
21-

## Primi Piatti

### RISOTTO

di bieta, bietola, lumache (min. 2 persone)  
18-

### SPAGHETTI DI CAMPO 3.0

alla chitarra, zucca, cicoria  
18-

### RAVIOLI

di ghianda, farcia di costato di maiale  
19-

### GNOCCHI DI PORRI

e patata affumicata, cavolo nero, guanciaie  
19-



## Secondi Piatti

### GALLINA DI POLVERARA SOTTO SALE

servita in cocotte (per 2 persone)

61-

### ANATRA GERMANATA

affumicata, riduzione di recioto della Valpolicella

27-

### AGNELLO SUFFOLK

arrostito al Ginepro

28-

### 150 GIORNI IN CORTILE

petto di pollo di cortile, spezie

24-

### ❖ DAL RACCOLTO

### PATATE VENETE

alle erbe

5-

### PADELLINA DI VERDURE

secondo raccolto

5-

