

Antipasti

SFOGLIA CAMELLATA

ai funghi porcini, caldo e freddo di Padano

16-

CREMA DI PATATE

montata all'olio, animelle croccanti, fondo di Vitello

16-

TARTARE DI AGNELLO

da pascolo, cracker integrale, bieta da campo, zabaione montato

21-

VEGETALE BRASATO

laccato al fieno, formaggio erborinato

18-

Primi Piatti

RISOTTO

al burro di pecora e coratella d'agnello

19-

RAVIOLI

di zucca, cavolo nero, guancia affumicata

18-

QUASI LASAGNA

montata al momento al ragù d'oca e tartufo nero

18-

GNOCCHI

di verza e Morlacco

18-



Secondi Piatti

GALLINA DI CORTE

sotto sale (per 2 persone, secondo disponibilità)

66-

AGNELLO SUFFOLK

arrostito all'alloro

27-

ANATRA GERMANATA

riduzione all'amarone della valpolicella, vegetale in accompagnamento

26-

FARAONA BIANCA

arrotolata, con farcia di castagne e Tartufo

26-

MAIALE DANESE

di corte, glassato all'arancia

24-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

PADELLINA DI VERDURE

secondo raccolto

5-

