

Antipasti

SFOGLIA CAMELLATA

al radicchio, caldo e freddo di Padano

16-

VEGETALE BRASATO

laccato al fieno, formaggio erborinato

18-

UOVO E PUNTARELLE

fresche, gel di limone

16-

ARROTOLATO DI POLLO

bieta, mela senapata

16-

Primi Piatti

RISOTTO

di "rovinassi" di pollo

16-

GNOCCHI

di verza e Morlacco

18-

PAPPARDELLE 40 TUORLI

al ragù d'anatra confit

18-

RAVIOLI

di magro ed erbe di campo

16-



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-

PORRO IN CROSTA

di pane, bieta marinata nella soia

22-

MAIALE

leggermente panato e fritto, confettura di pomodoro, patata cotta al burro

26-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

PADELLINA DI VERDURE

secondo raccolto

5-

