

Antipasti

SFOGLIA CAMELLATA

al radicchio di Treviso, crema e gelato di Grana Padano

16-

CULATELLO AZIENDALE

servito con la nostra focaccia

18-

TARTELLETTA DI VERDURE

fonduta di Monte Veronese

14-

SALUMI AZIENDALI

Serviti con la nostra giardiniera

18-

UOVO MORBIDO

crema di topinambur e olio prezzemolo

14-

Primi Piatti

CREMA

porri, patate e ricotta affumicata

14-

GNOCCHI DI PATATE

ragù d'agnello, yogurt e menta

18-

RAVIOLI

zucca, funghi di bosco e Morlacco

16-

PAPPARDELLE ALL'UOVO

ragù d'anatra

18-

Secondi Piatti

POLLO DEL NOSTRO CORTILE

arrostito, bouquet di erbe aromatiche e patate al forno
(per 2 persone, secondo disponibilità)

58-

AGNELLO SUFFOLK

arrostito e profumato alla camomilla

28-

FARAONA BIANCA

“Salsa Pevarada” e polenta bianco perla

24-

MAIALE DANESE

coppa arrostita e burro alle erbe

22-

ANATRA

petto affumicato, uva e vino rosso

28-

PORRO ALLA WELLINGTON

bieta marinata, funghi e soia

22-

❖ DAL RACCOLTO

PATATE VENETE

alle erbe

5-

VERDURE

dell'orto

5-

