



Gli Antipasti

Millefoglie di melanzane, pomodoro , mozzarella , basilico, gratinati al forno
Sformatino di grana padano con mostarda di pere riduzione di balsamico
Carpaccio di manzo marinato con sfogliatine al papavero e formaggio fresco
Burratina affumicata su crostone di pane e spinacino spadellato al pepe rosa
Burrata su letto di pane , pomodoro confit al timo, polvere di capperi ed olive
Caprese con salsa al basilico

Da condividere in due

Il tagliere di Salumi della Lessinia con giardiniera
Tagliere di formaggi della Lessinia con mostarde artigianali
Tagliere misto salumi formaggi con mostarde e giardiniera artigianali
Croquette con guancialino affumicato accompagnate da maionese allo zafferano

I Primi Piatti

I tortellini della tradizione Valeggiana
I tortellini della tradizione Valeggiana in brodo
Poker di tortelli: viaggio nella scoperta del sapore (secondo stagione)
Degustazione di tortelli (secondo stagione)
Paccheri monograno con pomodorini e gamberi e stracciatella in bella vista
Bigoli cacio e pepe
I maccheroncini saporiti al ragù bianco di vitello



2 Secondi piatti

La tagliata di Angus con insalatina e scaglie di grana

Costolette di agnello grigliate con salsa alla mentuccia

Tartare di Fassona con condimenti e crackers artigianali integrali

Filetto di manzo alla griglia

Caciotta della Lessinia alla piastra con radicchio brasato e pinoli

2 Secondi piatti di pesce

Luccio aromatizzato agli agrumi con polenta croccante

Insalata del marinaio

Filetto di branzino (300 gr) gratinato al forno con cubetti di pane e prezzemolo

Contorni

Verdure cotte di stagione

Verdure alla griglia

Insalata mista fresca

Patate gratinate al forno

Dessert

Ampia proposta di dolci di nostra produzione



2 Vini del Cavallino, dai nostri vigneti

Il Cavallino frizzante : Brut Rosè (Corvina)

Il Cavallino frizzante : Brut Bianco (Chardonnay)

Il Cavallino Rosso IGT : Merlot Cabernet 2019

Il Cavallino Rosso IGT : Merlot Riserva 2016/2017

Il Cavallino Bianco IGT : bianco del veronese

Al bicchiere

(Ottenuti da uve biologiche vendemmiate a mano, i vigneti sorgono nella campagna adiacente a Valeggio)