



Gli Antipasti

Millefoglie di melanzane, pomodoro , mozzarella , basilico, gratinati al forno

Polenta morbida ai tre sapori (funghi, soppressa, gorgonzola)

Mozzarella di bufala incartata con speck croccante alla griglia

Luccio aromatizzato con polenta croccante

Sformatino di grana padano con crema alle noci

Cotechino su letto di verze

Da condividere in due

Tagliere di formaggi della Lessinia con mostarde artigianali

Tagliere misto salumi formaggi con mostarde e giardiniera artigianali

I Primi Piatti

I tortellini della tradizione Valeggiana al burro saltato e salvia (oppure in Brodo)

Poker di tortelli: viaggio nella scoperta del sapore

(Le varietà saranno proposte secondo la stagione)

Degustazione di tortelli

(Le varietà saranno proposte secondo la stagione)

Le Fettuccine al tartufo della Lessinia

Le Fettuccine al ragù d'anatra

I maccheroncini saporiti al ragù bianco di cortile



I Secondi piatti

Gran piatto di bollito misto con salse e mostarde della tradizione veneta

La tagliata di Angus

Filetto ai tre pepi

Costolette di agnello grigliate

Tartare di Fassona con condimenti

Caciotta della Lessinia alla piastra con radicchio brasato

Guancette di maiale brasate con polenta

I Secondi piatti di pesce

Moscardini con polenta al cucchiaino

Baccalà alla vicentina con polenta

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