

I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€ 18 ,00	Prosciutto cotto di Parma	€ 16 ,00
Prosciutto crudo Veneto (Montagnana)	€ 18 ,00	Mortadella con pistacchi	€ 14 ,00
Prosciutto crudo pesante friulano	€ 18 ,00	Coppa di Zibello	€ 14 ,00
Prosciutto crudo affumicato	€ 18 ,00	Pancetta arrotolata	€ 14 ,00
Prosciutto crudo dei monti Nebrodi	€ 26 ,00	Lardo di Camaiore (LU)	€ 14 ,00
Culatello di Zibello	€ 25 ,00	Salame Felino	€ 18 ,00
Culaccia	€ 20 ,00	Salame della Lessinia di nostra selezione	€ 18 ,00
Speck "de na 'olta" - Verona	€ 16 ,00		

Serviti con pane caldo e giardiniera di verdure

Gli Antipasti

Burrata pugliese con puntarelle all'acciuga	€ 12 ,00
<small>Apulian burrata with puntarelle with anchovy - Apulische Burrata mit Sardellen-Chicorée</small>	
Crema di zucca con porro, speck e zenzero	€ 14 ,00
<small>Pumpkin cream with leek, speck and ginger - Kürbiscreme mit Lauch, Speck und Ingwer</small>	
Tartare di manzo razza Blu Belga, leggermente piccante	€ 16 ,00
<small>Belgian Blue breed Beef Tartare, slightly spicy - „Belgian Blue“ Rindertatar, leicht scharf</small>	
Lingua di vitello e cotechino bolliti con salsa pearà e mostarda	€ 16 ,00
<small>Boiled veal tongue and cotechino with pearà sauce and mustard Kalbszunge und Cotechino mit Birnensauce und "Mostarda"</small>	

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti	€ 20 ,00
Degustazione di formaggi erborinati	€ 20 ,00

I formaggi sono serviti con miele, marmellata e mostarda
Served with honey, jam and mustard

I Primi

Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli" € 15 ,00
Creamed bean soup with pasta - Bohnencremesuppe mit Nudeln

Tagliolini in doppio brodo ristretto con fegatini di pollo € 15 ,00
Tagliolini in double broth with chicken livers - Tagliolini in doppelter Brühe mit Hühnerleber

Gnocchi di patate con broccolo Fiolaro e tartufo nero € 28 ,00
Potato gnocchi with Fiolaro broccoli and black truffle
Kartoffelgnocchi mit Fiolaro-Brokkoli und schwarzem Trüffel

Spaghettoni al burro affumicato, acciughe del Cantabrico e pane tostato € 20 ,00
(prep. 15 min)
Spaghettoni with smoked butter, Cantabrian anchovies and toasted bread (prep. 15 min)
Spaghettoni mit geräucherter Butter, kantabrischen Sardellen und geröstetem Brot (Zubereitungszeit 15 Min.)

Tagliatelle di pasta fresca con carciofi stufati € 19 ,00
Fresh pasta tagliatelle with stewed artichokes € 19,00
Frische Pasta-Tagliatelle mit gedünsteten Artischocken € 19,00

Tagliatelle di pasta fresca con ragù di vitello, faraona e coniglio € 20 ,00
Fresh pasta tagliatelle with veal ragù, guinea fowl and rabbit
Frische Pasta-Tagliatelle mit Kalbs-Perlhuhn-Kaninchenragout

Ravioli di faraona della Lessinia con fondo d'arrosto, pecorino riserva e buccia di limone € 20 ,00
Lessinia guinea fowl ravioli with roasted stock, reserve pecorino cheese and lemon peel
Lessinia-Perlhuhn-Ravioli mit gerösteter Brühe, Pecorino-Käse und Zitronenschale

Risotto mantecato con salvia e petto di quaglia arrosto € 20 ,00
Sage creamy risotto with roast quail breast - Cremiges Salbeirisotto mit Gebratener Wachtelbrust
per 2 persone/ min for 2 people costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)

IL CONTO DEVE ESSERE NECESSARIAMENTE CHIESTO AL TAVOLO

THE BILL HAS TO BE REQUESTED AT THE TABLE

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti del menù potrebbero essere scongelati
Depending on the market availability certain products of menu may be thawed

Informazioni su intolleranze alimentari e/o allergie saranno fornite su richiesta del cliente
Information on food intolerances and/or allergies will be provided upon customer request

I Secondi

Salmerino delle Dolomiti arrostito, rape violette agrodolci e legumi antichi di Colfiorit € 26 ,00
Roasted Dolomite char, sweet and sour purple turnips and ancient Colfiorito legumes
Gerösteter Dolomitensaibling, süß-saure Veilchenrüben und uralte Colfiorito-Hülsenfrüchte

Baccalà alla vicentina con polenta di mais "Marano" e broccolo Fiolaro € 25 ,00
Codfish Vicenza style with "Marano" corn polenta and Fiolaro broccoli
Kabeljau nach Vicenza-Art mit Maispolenta „Marano“ und Fiolaro-Brokkoli

Stinco di maiale al forno con purè di patate "Vitelotte" € 26 ,00
Roast pork knuckle with "Vitelotte" mashed potatoes - Gebratene Schweinshaxe mit "Vitelotte"-Kartoffelpüree

Fegato di vitello alla veneziana con polenta abbrustolita € 19 ,00
Venetian style calf liver with grilled polenta - Kalbsleber nach venezianischer Art mit gerösteter Polenta

Filetto di manzo al pepe verde con patate schiacciate e radicchio tardivo € 29 ,00
Green pepper beef fillet with mashed potatoes and late radicchio
Rinderfilet mit grünem Pfeffer mit zerdrückten Kartoffeln und spätem Radicchio

Guancia di manzo brasata all'Amarone, stracotto di coda di bue e purè di patate € 27 ,00
Beef cheek braised in Amarone, oxtail stew and mashed potatoes

Frittata di uova di gallina "grisa" con broccolo fiolaro e ricotta fresca € 15 ,00
"Grisa" hen eggs omelette with Fiolaro broccoli and fresh ricotta
„Grisa“ Hühnerei-Omelett mit Fiolaro-Brokkoli und frischem Ricotta

Insalata mista € 7 ,00
Mixed Salad - Gemischte Salat

Verdure cotte di stagione € 8 ,00
Vegetables in season - Saisonales gekochtes Gemüse

Le Bevande

Acqua minerale San Pellegrino o Panna lt 0,75 Mineral water - Mineralwasser € 4 ,00

Acqua Oxigenia lt 0,65 Water - Wasser € 3 ,00

Caffè "Torrefazione Giamaica" Coffee - Kaffee € 3 ,00

Soft drink lt 0,33 € 4 ,00

Succo di Mela lt 0,75 € 8 ,00

Conerto Cover charge - Gedeckkosten € 4 ,00

I Nostri Dolci

Offella d'Oro Pasticceria Perbellini con Zabaione caldo al Marsala Super € 12 ,00

Offella d'Oro Pasticceria Perbellini with warm Zabaglione with Marsala Superiore

Offella d'Oro Pasticceria Perbellini mit scharfer Zabaione mit Marsala Superiore

Tortino di mele caramellate con sbrisolona e gelato alla crema € 11 ,00

Caramelized apple tart with sbrisolona and cream ice cream

Karamellierte Apfeltarte mit Sbrisolona und Cremeeis

Millefoglie con crema al mascarpone e amaretti sbriciolati € 11 ,00

Millefeuille with mascarpone, crumbled macaroons

Millefeuille mit Mascarpone, zerbröckelte Makronen

Tiramisù € 11 ,00

Torta al cioccolato fondente Criollo Chuao 75% con sorbetto al mango e frolla al pistacchio € 12 ,00

Amedei 70% dark chocolate cake with mango sorbet and pistachio shortcrust pastry

Amedei 70 % dunkler Schokoladenkuchen mit Mangosorbet und Pistazien-Mürbeteig

Torta meringata al mandorlato di Cologna Veneta con frutti di bosco e salsa al Moscato d'Asti, arancia e zafferano € 11 ,00

"Mandorlato" meringue cake with berries and Moscato d'Asti, orange and saffron sauce

"Mandorlato"-Baiser-Kuchen mit Waldbeeren und Moscato d'Asti-Sauce, Orange und Safran

Tortino cremoso di castagne con salsa al vin brulé € 11 ,00

Creamy chestnut pie with mulled wine sauce - Kremiges Kastanientörtchen mit Glühweinsauce

Gelato al gianduia - Gelato alla crema - Sorbetto di frutta € 10 ,00

Gianduia ice cream or Cream ice cream or Fruit sorbet

Gianduia-Eis oder Cremeeis oder Fruchtsorbet

Sbrisolona...con la grappa? € 8 ,00

Shortcrust pastry with cornmeal and almonds... with grappa?

Mürbeteig mit Maismehl und Mandeln... mit Grappa?

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti del menù potrebbero essere decongelati

Depending on the market availability certain products of menu may be thawed

Abhängig von der Verfügbarkeit des Marktes können einige Produkte auf der Speisekarte aufgetaut werden

IL CONTO DEVE ESSERE NECESSARIAMENTE CHIESTO AL TAVOLO

THE BILL HAS TO BE REQUESTED AT THE TABLE

DIE RECHNUNG MUSS BITTE UNBEDINGT AM TISCH ABGEFRAGT WERDEN