



I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€ 19 ,00	Speck "de na 'olta" - Verona	€ 16 ,00
Prosciutto crudo Veneto (Montagnan	€ 19 ,00	Prosciutto cotto di Parma	€ 16 ,00
Prosciutto crudo pesante friulano	€ 19 ,00	Mortadella con pistacchi	€ 15 ,00
Prosciutto crudo affumicato	€ 19 ,00	Coppa di Zibello	€ 15 ,00
Prosciutto crudo dei monti Nebrodi	€ 30 ,00	Pancetta arrotolata	€ 15 ,00
Prosciutto crudo "Pata Dok"	€ 26 ,00	Lardo di Camaiore (LU)	€ 15 ,00
Culatello di Zibello	€ 26 ,00	Salame Felino	€ 18 ,00
Culaccia	€ 22 ,00	Salame della Lessinia di nostra selezion	€ 18 ,00

Serviti con pane caldo e giardiniera di verdure

Gli Antipasti

Burrata pugliese con pomodoro datterino e salsa al basilico	€ 12 ,00
<small>Apulian burrata with puntarelle with plum tomatoes and basil sauce - Apulische Burrata mit Datterino-Tomaten und Basilikum</small>	
Asparagi bianchi e verdi tiepidi con frittatina di "carletti" e salsa di aglio orsino	€ 19 ,00
<small>Warm white and green asparagus with bladder campion omelette and wild garlic sauce Warmer weißer und grüner Spargel mit Taubenkropf-Leimkraut-Omelett und Bärlauchsauce</small>	
Tartare di filetto di manzo leggermente piccante con insalatina e datterino confit	€ 18 ,00
<small>Slightly spicy beef fillet tartare with salad and confit datterino</small>	

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti	€ 20 ,00
Degustazione di formaggi erborinati	€ 20 ,00
Coperto Cover charge - Gedeckkosten	€ 4 ,00

I Primi

- Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli"** € 15,00
Creamed bean soup with pasta - Bohnencremesuppe mit Nudeln
- Crema di asparagi verdi con caprino fresco del "Boscasso" allo zafferano e olive nere** € 16,00
Cream of green asparagus with fresh saffron goat cheese from "Il Boscasso" and black olives
Creme vom grünen Spargel mit frischem Ziegenkäse aus „Boscasso“ mit Safran und schwarzen Oliven
- Gnocchi di patate con "patisada" di cavallo** € 19,00
Potato gnocchi with horse "patisada" - Kartoffelgnocchi mit Pferdepatisada
- Spaghetti con acciughe del Cantabrico, burro affumicato e pane tostato** € 20,00
(prep. 15 min)
Spaghetti with Cantabrian anchovies, smoked butter and toasted bread (prep. 15 min)
Spaghetti mit kantabrischen Sardellen, geräucherter Butter und geröstetem Brot (Zubereitungszeit 15 Min.)
- Bigoli di pasta fresca al torchio con carciofi stufati e formaggio Castel Rosso** € 20,00
Bigoli of fresh pasta with stewed artichokes and Castel Rosso cheese
Bigoli aus frischer Pasta mit gedünsteten Artischocken und Castel Rosso Käse
- Tagliolini di pasta fresca con ragù di vitello, faraona e coniglio** € 20,00
Fresh pasta tagliolini with veal ragù, guinea fowl and rabbit
Frische Pasta-Tagliolini 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 asparagi bianchi e petto di quaglia arrosto** € 24,00
Creamy risotto with white asparagus and roasted quail breast - Cremiges Risotto mit weißem Spargel und gebratener Wacht
per 2 persone/ min for 2 people costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)

I Secondi

- Salmerino delle Dolomiti arrostito con pane alle erbe, purè di patate al limone e pesto di olive Taggiasche, capperi e finocchietto selvatico** € 26,00
Roasted Dolomite char with herb bread, lemon mashed potatoes and Taggiasca olive-capers and wild fennel pesto
Gebratener Dolomitensauibling mit Kräuterbrot, Zitronenkartoffelpüree und Taggiasca-Oliven- Kapern und wildem Fenchel Pesto
- Baccalà alla vicentina e mantecato alla veneziana con polenta di mais "Marano"** € 26,00
Codfish Vicenza style and Venetian creamed with "Marano" corn polenta
Kabeljau nach Vicenza-Art und venezianischer Art mit Maispolenta „Marano“
- Stinco di maiale al forno con purè di patate "Vitelotte" e funghi pioppini** € 26,00
Roast pork knuckle with "Vitelotte" mashed potatoes and pioppini mushrooms
Gebratene Schweinshaxe mit "Vitelotte"-Kartoffelpüree Pioppini-Pilzen
- 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 e nero di Sarawak con asparagi bianchi e verdi** € 30,00
Beef fillet with green and black Sarawak peppe, white and green asparagus
Rinderfilet mit grünem und schwarzem Sarawak Pfeffer mit weißem und grünem Spargel
- Guancia di manzo brasata all'Amarone, stracotto di coda di bue e purè di patate** € 28,00
Beef cheek braised in Amarone, oxtail stew and mashed potatoes
- Frittata di uova di gallina "grisa" con cipollotto e ricotta fresca** € 16,00
"Grisa" hen eggs omelette with spring onion and fresh ricotta
„Grisa“ Hühnerei-Omelett mit Frühlingzwiebeln und frischem Ricotta

I Dolci

Semifreddo all'amaretto con zabaione freddo al Vinsanto toscano di Filippo Rocchi e polvere di caffè	€ 11 ,00
Amaretto semifreddo with cold Tuscanian Vin Santo zabaglione and coffee powder Amaretto Semifreddo mit kaltes Marsala Superiore Zabaglione und Kaffeepulver	
Crostatina al cioccolato bianco e liquirizia, scorzette di limone candite	€ 11 ,00
White chocolate and licorice tart, candied lemon peel Weiße Schokolade und Lakritz-Tarte, kandierte Zitronenschale	
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 Amedei 70% con gelato al gianduia e nocciole caramellate	€ 11 ,00
Amedei 70% dark chocolate cake with gianduia ice cream and caramelized hazelnuts Amedei 70% dunkler Schokoladenkuchen mit Gianduia-Eis und karamellisierten Haselnüssen	
Gelato alla crema con fragole fresche, lamponi, amarene e panna montata	€ 11 ,00
Cream ice cream with fresh strawberries, raspberries, black cherries and whipped cream Sahneeis mit frischen Erdbeeren, Himbeeren, Schwarzkirschen und Schlagsahne	
Sorbetto ai mirtilli con lamponi e menta	€ 11 ,00
Blueberry sorbet with raspberries and mint Blaubeersorbet mit Himbeeren und Minze	
Sbrisolona...con la grappa?	€ 8 ,00
Sbrisolona... con la grappa? Mürbeteig mit Maismehl und Mandeln... mit Grappa?	