



ANTIPASTI

PROSCIUTTO IBERICO PATANEGRA DE BELLOTA "FAMIGLIA CASALBA CASTRO ALBA"

A COLTELLO, CON VERDURE IN AGRODOLCE E BURRATA AFFUMICATA

TARTARE DI CONTROFILETTO DI MANZO FASSONE

CARPACCIO DI MANZO FASSONE MARINATO AGLI AGRUMI

FLAN DI ZUCCA E SALVIA SU FONDUTA DI FORMAGGI SEMISTAGIONATI

BAULETTO DI PASTA SFOGLIA CON RADICCHIO DI TREVISO AL VALPOLICELLA

IL TARTUFO

TARTARE DI CONTROFILETTO DI MANZO FASSONE CON SCAGLIE DI
TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA

CARPACCIO DI MANZO FASSONE CON SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA

FONDUTA DI FORMAGGI CON SCAGLIE DI TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA



PRIMI PIATTI

RISOTTO TOSTATO E MANTECATO CON RADICCHIO PRECOCE DI TREVISO

BRASATO AL VALPOLICELLA E CROCCANTE DI PATANEGRA (MIN. 2 PS)

CAPPELLACCI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON PUREA DI ZUCCA E

PADELLATI CON VELLUTATA AI FIORI DI ZUCCA

RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO E

PADELLATI CON FONDUTA DI FORMAGGI

GNOCCHI DI PATATE AMERICANE FATTI A MANO, PADELLATI CON JULIENNE DI CARCIOFI FRESCHI

BIGOLI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO CON BATTUTO DI ANATRA

PACCHERI DI GRAGNANO FATTI A MANO CON BATTUTO DI FASSONE PIEMONTESE

IL TARTUFO

TAGLIOLINI DI PASTA ALL'UOVO FATTI A MANO PADELLATI CON SCAGLIE DI

TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA



LA GRIGLIA

FIorentina di Manzo Fassone Piemontese al kg

Costata di Manzo Fassone Piemontese circa 800 gr.

Filetto di Manzo Fassone Piemontese circa 200 gr.

Tagliata di Controfiletto di Fassone Piemontese

Carre' di Maialino da Latte

Galletto di Casada

Mezza Faraona di Casada

Top Entrecote Wagyu Giappone A5

AL FORNO

Anatra di Casada glassata con cuori di carciofo

Oca di Casada glassata con verze stufate

Stinchetto di agnello al Valpolicella con

radicchio precoce di Treviso brasato

IL TARTUFO

Uovo all'occhio di bue con scaglie di tartufo bianco di Acqualagna

Coperto : pane e grissini di produzione artigianale

Si ricorda che il menù può subire delle variazioni a seconda della stagionalità dei prodotti.

Le prenotazioni vengono fatte esclusivamente tramite tel. 0425/958584 - 0425/95149

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie/intolleranze