

Antipasti

Il salame mantovano con la nostra giardiniera	16,00
L'insalatina di cappone alla "Gonzaga"	17,00
La millefoglie di zucca, burrata e nocciole tostate	17,00
La polentina morbida con fonduta e funghi freschi	20,00
Il carpaccio di Angus leggermente affumicato con riduzione al melograno, mirtilli e mandorle	17,00
Il foie gras brûlée con salsa al passito e pan brioches	22,00
La culaccia con la mostarda di mele	20,00
La tartara di branzino profumata al lime con sedano croccante, zenzero e frutti rossi	20,00
Il polpo al vapore con patate, taggiasche e datterini	20,00

Primi Piatti

I tortelli di zucca al burro versato e salvia	19,00
Gli agnoli in brodo	19,00
Il risotto alla zucca e salsa al Valpolicella (Min. 2 persone)	cad. 19,00
Le tagliatelle all'uovo con ragoût d'anatra e uva	18,00
I ravioli di erbe amare con salsa al pecorino e speck	19,00
I passatelli asciutti con funghi freschi e salsiccia	18,00
I ditali integrali al pesto di lattuga romana e cozze su crema di pane nero	19,00
I gnocchetti di rape rosse con gamberi e salsa allo zafferano	19,00
Le mezzemaniche alla carbonara	18,00

*
Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Secondi Piatti

Il rollè di faraona farcito al bacon e rosmarino	23,00
Il guanciaie brasato al Valpolicella con polenta	23,00
Le lumache in umido al burro all’aglio con erbette e crostini	23,00
Il luccio in salsa di verdure con polenta abbrustolita	23,00
La tartara di fassona con julienne di radicchio rosso e mela verde su crema di pinoli	25,00
Il filetto di manzo con vellutata all’uva nera	27,00
Il galletto disossato alla brace (attesa 30 minuti)	25,00
Il branzino in crosta di mais con verdure d’autunno	27,00
Le uova al tartufo nero	25,00

Verdure e Formaggi

Le patate arrosto	9,00
Le verdure al forno	9,00
L’insalata fresca di stagione	9,00
Le zucca al forno al rosmarino	9,00
Il grana padano “30 mesi” con mostarda di mele	12,00

*
Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Coperto 4,50

I Desserts

10,00

Lo strudel di mele con coulisse ai frutti di bosco

La cheesecake al biscotto “LOTUS”

La coppa del Grifone

La zuppa inglese

Il semifreddo al mandorlato con vellutata al cioccolato

Il gelato artigianale

La sbrisolona al passito di “Lugana”

*
Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.