



Menu



- MENU DEGUSTAZIONE -

Tartare di vitello con brunoise di pomodori  
secchi e grissino

Capunet di verza in umido con riso thay e  
verdure

Flan di topinambur e bagna caoda

Miniburger integrale con cotechino Canova, e  
lenticchie

Crespella gratinata di erbette, borraggine

Polenta bianca tradizionale Calizzanese

Coniglio ripieno di salsiccia Canova e finocchio  
selvatico

Patate e verdure di stagione

Carta dolci

35 euro bevande escluse



**- CARTA DOLCI -**

Mousse al cioccolato bianco, caffè e pere

Tortino di castagne e zabaione di moscato

Bavarese di yogurt Brigne alla vaniglia e lamponi

Meringata al cioccolato fondente

**- VINO DA DESSERT A BICCHIERE -**

Bracchetto d'Acqui DOCG, Franco Ivaldi

- 5,00 euro

Recioto della Valpolicella classico, Corte Rugolin

- 6,00 euro

Merlino, vino passito aromatizzato al brandy,

Pojer e Sandri - 6,00 euro

Le Gemme, vino da uve Petit Arvine stramature,

feudo di S. Maurizio - 6,00 euro

Verney, Vermouth delle Alpi dolce, La Valdotaine

- 5,00 euro