

## INSALATE

### POKE BOWL SALMONE

€ 15

Riso basmati, Cappuccio bianco, Fagioli Edamame, Cetrioli, Avocado, Mango e Salmone in salsa Teriyaki 1/4/6

### INSALATA SFIZIOSA

€ 12

Misticanza d' insalata, Cetrioli, Pomodoro ramato, Feta greca, Olive di Cerignola nere e riduzione al balsamico (VEGETARIANO) 7/12

### INSALATA DI POLLO

€ 12

Iceberg, Carote, Rucola, Pomodoro ramato, scaloppata di petto di Pollo arrostito, scaglie di Grana e dressing alla Senape antica 10/7



## ANTIPASTI

### PROPOSTE DEL TERRITORIO

Assortimento di Cicchetti veneti: Pane brustolà con Trippe alla parmigiana, Insalata di nervetti e cipolla, Medaglione di mais con Sarda in saor, Bon bon di baccalà fritto  
1/3/4/7/9 € 1 0

Selezione di Salumi e Formaggi: Fiocco di Culatello, Salame Gentile, Monte veronese latte intero, Monte veronese mezzano, Monte veronese vecchio 7/9 € 1 2

### PROPOSTE GOURMET

Cappasanta marinata e scottata al Sale rosa e Yuzu, servita su crema di Patate e le sue chips 1/3/14 € 1 6

Bavarese di Bufala e basilico, San Marzano confit, Scalogno maturato, Gocce di balsamico invecchiato e Crumble di taralli 1/3/7/12 € 1 0

Salmone in leggera affumicatura marinato su Crostone di Pane al Burro salato e Aneto su gel di Cetriolo 1/4/7 € 1 0

Tataki di Manzo al blue in crosta di Nocciole, Scarola acidulata e Composta di Cipolle rosse 8/12 € 1 5



## PRIMI PIATTI

### PROPOSTE DEL TERRITORIO

Gnocchi di Ricotta in crema di Burro salvia e Ricotta affumicata (VEGETARIANO) 1/3/7	€ 10
Bigoli con le Sarde e Pane al Prezzemolo 1/3/4	€ 10
Tortellini tipici di Valeggio al burro fuso e salvia 1/3/7	€ 15

### PROPOSTE GOURMET

Risotto margherita confit di pomodoro, burrata olio al basilico e code di gambero arrostite (minimo 2 persone) (NON DISPONIBILE PER ROOM SERVICE) 2/7/9	€ 14
Melanzana alla parmigiana rivisitata in manto di pasta fillo, ciretto arrostiti ed essenza di basilico (VEGETARIANO) 1/3/7	€ 10
Spaghettoni Monograno Felicetti all' aglio olio, cornetto fresco piccante e tartare di ricciola del mediterraneo 1/4	€ 12



## SECONDI PIATTI

### PROPOSTE DEL TERRITORIO

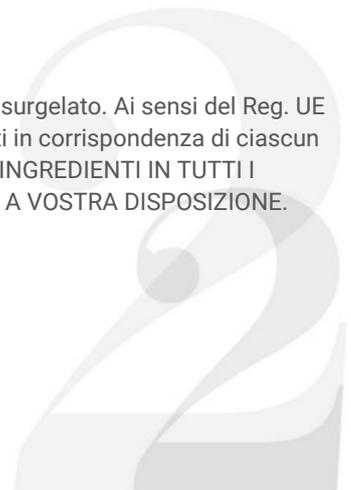
- Costata di manzo italiano accompagnata da Patate Steakhouse 1 € 22
- Supreme di pollo San Felice marinato alle erbe estive su asparagi verdi, cubotti di patata Veneta e salsa al peperone arrostito (la patata veneta seminata nei terreni alluvionali e argillosi formati nel tempo dal corso del fiume Adige, viene coltivata principalmente tra le province di Padova, Vicenza, Venezia e Verona) € 14

### PROPOSTE GOURMET

- French toast di Pan brioche con Ricotta di Pecora, Uovo pochè e piccola Bavarese al caprino e profumi del bosco (VEGETARIANO) 1/3/7 € 14
- Merluzzo a Bassa temperatura Ripassato in panure di Basilico e Limone candito su essenza di Cannellini e Cipollotto stufato 1/3/4 € 18
- Filetto di Manzo, con Foie Gras arrostito, patate Rattè, Tropea caramellata al Valpolicella e salsa bordolese 9/12 € 26
- Tonno Rosso scottato e marinato, Gnocchetti di Patate violette e Pak Choi 1/4/6/3/11 € 18

### INFORMATIVA

Si avvisa la gentile clientela che nei menù qualche ingrediente potrebbe essere surgelato. Ai sensi del Reg. UE 1169/11 gli allergeni contenuti all'interno delle nostre preparazioni sono indicati in corrispondenza di ciascun piatto. NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI TALI INGREDIENTI IN TUTTI I NOSTRI PIATTI. PER QUALSIASI DUBBIO IN MERITO IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.



## DESSERT

### PROPOSTE DEL TERRITORIO

- Interpretazione del Tiramisù 1/3/7 € 8
- Sbrisolona con le Mandorle e Gelato all' Amarone 1/3/7/8/12 € 8

### PROPOSTE GOURMET

- Cupola di Meringa, cremoso alla Vaniglia, marinata di Fragole e crumble al Cacao  
1/3/7 € 8
- Variazione di Mela in tre modi Bavarese, Sorbetto e Frittella 1/3/7 € 8
- Cialda di croccante all' Arancia con pan di spagna al Kirsch, Ciliegie sciropate e  
Chantilly francese 1/3/7 € 8
- Selezione di Gelati e Sorbetti di nostra produzione 3/7/12 € 8  
(non disponibile per room service)

