

INSALATE

INSALATA VEGANA

€ 10

Cannellini lessati, cuori di Carciofi, Pomodori secchi e Spinacino all' olio e limone (VEGANO) (VEGETARIANO)

INSALATA DI POLLO

€ 10

Lattuga romana, Parmigiano reggiano, Uovo, pane casereccio e dressing al Worcestershire 1/3/4



ANTIPASTI

- Robiola dolce "Corrado Benedetti" con spuma di melanzana e datterino arrostiti al balsamico (VEGETARIANO) 7/12 € 10
- Polpo croccante su vellutata di Zucca e cicoria ripassata all' aglio e olio 14 € 13
- Tartare di Salmone con guacamole, lime e mandorle 4/8 € 13
- Battuta al coltello di razza piemontese ai tre condimenti, Capperi lacrimella, Tropea caramellata e mimosa d'uovo 3 € 15
- Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi con Burrata pugliese e focaccia all' olio extra vergine di nostra produzione 1/7 € 12



PRIMI PIATTI

Crema di Zucca, salvia frita e Cracker di Noci (VEGETARIANO) (VEGANO) 1/8	€ 9
Spaghetto Monograno Felicetti ai tre Pomodori, Basilico e Stracciatella di Bufala (VEGETARIANO) 1/7	€ 12
Pappardelle "Pietro Massi" al profumo di rosmarino con Monte Veronese, Faraona marinata e pomodoro 1/3/7/9	€ 15
Gnocchetti di Patate fatti a mano con dadini di ventresca di Tonno alla Siciliana 1/3/4/7/9	€ 15
Tortellini tipici di Valeggio al burro fuso e salvia 1/3/7	€ 15
Risotto all' Amarone mantecato al burro di malga e Parmigiano Reggiano Vacche Brune (minimo 2 persone) (VEGETARIANO) (NON DISPONIBILE PER ROOM SERVICE) 7/12	€ 15

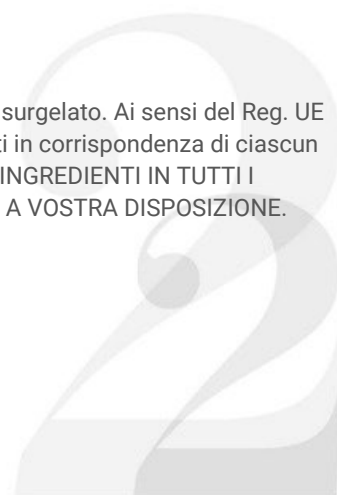


SECONDI PIATTI

Erbette all'olio evo, Uovo in camicia, salsa al Parmigiano, Tartufo nero e crostone di pane casereccio (VEGETARIANO) 1/3/7	€ 11
Tataki di Tonno scottato in crosta di sesamo con salsa Ponzu aromatizzata alle prugne e cipolla di tropea caramellata 4/6/11	€ 20
Trancio di Rombo in crosta di pane Panko con sughetto di fagiolini bianchi e dadini di pomodoro 1/4	€ 19
Supreme di pollo "San Felice" con cubotti di patate arrostate, Tropea caramellata e salsa al Soave 1/12	€ 14
Hamburger di Manzetta Prussiana con fontina DOP, cipolla teppanyaki e salsa bbq 1/3/4/5/7/8/9/10/12	€ 18
Filetto di Manzo in demi glace con scaloppa di foie gras e spinacino al burro 1/7/9	€ 26
Costata di Manzo con Patate fritte 1	€ 22

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

Tiramisù Moderno con biscotto croccante e salsa al caffè	1/3/7/8	€ 8
Piccola Cheesecake ai frutti di bosco	1/3/7/8	€ 9
Sbrisolona della tradizione con gelato alla grappa	1/3/7/8	€ 8
Spuma di Yogurt greco con frutta fresca e lingue di gatto	1/3/7	€ 8
Selezione di Sorbetti e Gelati di nostra produzione (NON DISPONIBILE PER ROOM SERVICE)	7/12/3	€ 9





DINNER

A' la Carte

SALADS

CHICKEN SALAD

lettuce, parmesan cheese, boiled egg, bread and Worcestershire sauce 1/3/4

€ 10

VEGAN SALAD

boiled beans, artichoke hearts, dried tomatoes, spinaches with olive oil and lemon dressing (VEGETARIAN & VEGAN)

€ 10





STARTERS

DINNER

A' la Carte

Fresh robiola cheese with eggplant mousse, roasted tomato and balsamic dressing € 10
(VEGETARIAN) 7/12

Crispy Octopus on creamy pumpkin soup and chicory with garlic and oil € 13
14

Salmon Tartare with guacamole, lime and almond € 13
4/8

Chopped raw beef with cappers, caramelized onion and boiled yolk € 15
3

Prosciutto (Parma 24 months aged) served with burrata cheese and home-made € 12
focaccia with olive oil
1/7





FIRST COURSES

DINNER

A' la Carte

Pumpkin cream soup, fried sage, walnuts cracker (VEGETARIAN & VEGAN) 1/8	€ 9
Selected Spaghetti in tomato sauce, basil and buffalo stracciatella cheese (VEGETARIAN) 1/7	€ 12
Pappardelle pasta rosemary flavored with local "Monte Veronese" cheese, guinea fowl and tomato 1/3/7/9	€ 15
Potatoes gnocchi with chopped tuna belly Sicilian style 1/3/4/7/9	€ 15
Local Tortellini from Valeggio filled with selected meat in melted butter and sage leaf 1/3/7	€ 15
Risotto creamed with Amarone wine, alpine butter and parmesan cheese (minimum 2 people) (ROOM SERVICE NOT AVAILABLE) (VEGETARIAN) 7/12	€ 15





SECOND COURSES

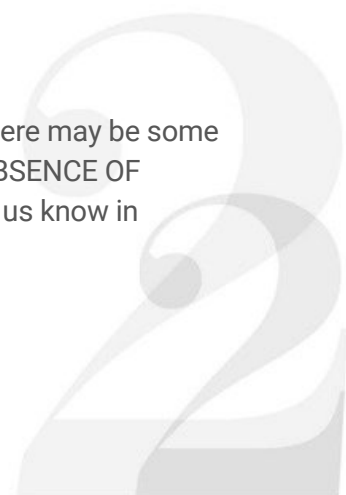
DINNER

A' la Carte

Sautéed herbs in olive oil, fried egg, parmesan sauce, black truffle and bread crouton (VEGETARIAN) 1/3/7	€ 11
Tuna tataki in sesame seed crust, ponzu sauce and plums' essence and caramelized onion 4/6/11	€ 20
Turbot fish steak in bread crust, beans cream, chopped tomato 1/4	€ 19
Chicken supreme with potatoes cubes, caramelized onion, Soave wine sauce 1/12	€ 14
Hamburger with fontina cheese, onion and BBQ sauce 1/3/4/5/7/8/9/10/12	€ 18
Beef fillet in demi-glace with foie gras and buttered spinaches 1/7/9	€ 26
Beef Steak with French Fries 1	€ 22

INFORMATIONS

Please note: some products may be frozen - Informing you that there may be some allergens not indicated. WE CAN NOT GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF THESE INGREDIENTS IN ALL OUR DISHES, Please let us know in advance.





DESSERT

DINNER

A' la Carte

Modern tiramisu with crunchy biscuit and coffee sauce
1/3/7/8 € 8

Little cheesecake with mixed berries
1/3/7/8 € 9

"Sbrisolona" traditional cake with almond biscuits and grappa spirit icecream
1/3/7/8 € 8

Greek yogurt mousse with fresh fruit and biscuits
1/3/7 € 8

Sorbet selection 7/12/3 (ROOM SERVICE NOT AVAILABLE) € 9

