

## ANTIPASTI

**Tagliere DiVino** (per due persona): coppa affinata in Amarone, baffa di maiale affinata nel vino rosso, salamino affinato in vino rosso, formaggio affinato in Amarone, formaggio Oro Nero (affinato nel mosto d'uva cotto) € 20.00

**Tagliere della casa**: (per due persone) soppressa Veneta, Regina, pancetta arrotolata alle erbe, formaggio affinato nel fieno € 18.00

Tartare di carne salà di Garronese Veneta, burrata e crostone di pane € 12.00



## PRIMI

Ravioli fatti da noi ripieni di erbe spontanee del nostra campo, ricotta della Lessnia e fonduta di Monte Veronese € 15.00

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale € 13.00

Bigoli fatti in casa alla renga € 13.00

Maccheroncini fatti in casa al ragù di coniglio € 12.00

Fettuccine fatte in casa con i piselli dell'orto di Giulia € 13.00



## SECONDI

Tagliata di Angus Irlanda grass fed su insalatina e olio extravergine d'oliva € 16.50

Costata di Angus Irlanda Grass fed € 5.00 per hg (circa 6/7 hg)

Coniglio nostrano alla cacciatora € 15.00

Stracotto d'asino con polenta € 15.00

Spezzatino di agnello di Brogna € 15.00



## CONTORNI

Un tipo di contorno cotto o patate al forno o patatine fritte € 4.00

Tris di verdura cotta € 6.00

Verdure grigliate € 5.00