



I Salumi

Prosciutto crudo di Parma	€ 19 ,00	Speck "de na 'olta" - Verona	€ 18 ,00
Prosciutto crudo Veneto (Montagnana)	€ 19 ,00	Prosciutto cotto di Parma	€ 16 ,00
Prosciutto crudo pesante friulano	€ 19 ,00	Mortadella con pistacchi	€ 15 ,00
Prosciutto crudo affumicato	€ 19 ,00	Coppa di Zibello	€ 15 ,00
Prosciutto crudo dei monti Nebrodi	€ 30 ,00	Pancetta arrotolata	€ 15 ,00
Prosciutto crudo "Pata Dok"	€ 26 ,00	Lardo di Camaione (LU)	€ 15 ,00
Culatello di Zibello	€ 28 ,00	Salame Felino	€ 18 ,00
Culaccia	€ 22 ,00	Salame della Lessinia di nostra selezione	€ 18 ,00

Serviti con pane caldo e giardiniera di verdure

Gli Antipasti

Burrata pugliese con puntarelle all'acciuga	€ 15 ,00
Apulian burrata with anchovy puntarelle Apulische Burrata und Puntarelle mit Sardellen	
Crema di zucca, ricotta allo zenzero e radicchio spadellato al Porto	€ 16 ,00
Cream of pumpkin, ricotta with ginger and radicchio sautéed in Port wine Kürbiscremesuppe mit Ricotta, Ingwer und in Portwein sautiertem Radicchio	
Tartare di filetto di manzo leggermente piccante con insalatina all'aceto balsamico	€ 18 ,00
Slightly spicy beef fillet tartare with balsamic vinegar salad - Leicht würziges Rinderfilet-Tartar mit Balsamico-Salat	
Lingua e cotechino bolliti con salsa "pearà" e cren	€ 16 ,00
Boiled tongue and cotechino with "pearà" sauce and horseradish Gekochte Zunge und Cotechino mit Birnensauce und Meerrettich	

I Formaggi

Degustazione di formaggi misti	€ 20 ,00
Degustazione di formaggi erborinati	€ 20 ,00

Serviti con miele, marmellata, mostarda, pane con fichi e noci
Served with honey, jam, mustard, bread with figs and nuts

I Primi

Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli"	€ 16 ,00
Bean soup with fresh egg pasta - Bohnensuppe mit Eiernudeln	
Doppio brodo ristretto di gallina Grisa con uovo barzotto, finferle e zafferano	€ 19 ,00
Double chicken broth with soft-boiled egg, chanterelles and saffron Doppelte Hühnerbrühe mit weichgekochtem Ei, Pfifferlingen und Safran	
Gnocchi di patate ai broccoletti di Novaglie	€ 19 ,00
- con tartufo nero pregiato di Norcia	€ 30 ,00
Potato gnocchi with broccoli from Novaglie € 20,00; - with fine black truffle from Norcia € 28,00 Kartoffelgnocchi mit Brokkoli aus Novaglie € 20,00; - mit feinem schwarzen Trüffel aus Norcia € 28,00	
Bigoli al torchio di farina di grano saraceno con carciofi e pane all'acciuga	€ 21 ,00
Bigoli al torchio made with buckwheat flour with artichokes and anchovy bread Bigoli al torchio aus Buchweizenmehl mit Artischocken und Sardellenbrot	
Tagliolini di pasta fresca con ragù di vitello, faraona e coniglio	€ 21 ,00
Fresh egg tagliolini pasta with veal- guinea fowl- and rabbit ragout Frische Pasta-Tagliolini mit Kalbs-Perlhuhn-Kaninchenragout	
Ravioli di faraona della Lessinia con fondo d'arrosto, pecorino riserva e buccia di limone	€ 21 ,00
Lessinia guinea fowl ravioli with roasted stock, reserve pecorino cheese and lemon peel Lessinia-Perlhuhn-Ravioli mit gerösteter Brühe, Pecorino-Reservekäse und Zitronenschale	
Risotto mantecato con cipolla fondente e petto di piccione arrostito	€ 24 ,00
Risotto with roasted pigeon breast and melted onion - Risotto mit gebratener Taubenbrust und geschmolzenen Zwiebeln	
<i>per 2 persone/ min for 2 people</i>	<i>costo a porzione (1 pers) / cost per portion (1 pers)</i>

IL CONTO DEVE ESSERE NECESSARIAMENTE CHIESTO AL TAVOLO
THE BILL HAS TO BE REQUESTED AT THE TABLE

A seconda della disponibilit  del mercato alcuni prodotti del men  potrebbero essere scongelati
Depending on the market availability certain products of menu may be thawed

Informazioni su intolleranze alimentari e/o allergie saranno fornite su richiesta del cliente
Information on food intolerances and/or allergies will be provided upon customer request

I Secondi

Salmerino delle Dolomiti arrostito in padella con pur� di sedano rapa e carciofo brasato		€ 28 ,00	
Dolomite char flavored with pink pepper and lemon with "Gialet" beans and braised artichoke Dolomitenseibling gew�rzt mit rosa Pfeffer und Zitrone, dazu "Gialet" Bohnen und Artischocke			
Baccal� alla vicentina e mantecato alla veneziana con polenta e broccolo fiolaro		€ 28 ,00	
Vicenza-style cod and Venetian-style creamed cod with polenta and Fiolaro broccoli Kabeljau nach Vicenza-Art und Kabeljau-Creme nach venezianischer Art mit Polenta und Fiolaro-Brokkoli			
Stinco di maiale al forno con pur� di patate viola		€ 27 ,00	
Baked pork shank with purple mashed potatoes - Gebackene Schweinshaxe mit lila Kartoffelp�ree			
Fegato di vitello alla veneziana con polenta arrostita		€ 22 ,00	
Venetian style calf liver with grilled polenta - Kalbsleber nach venezianischer Art mit ger�steter Polenta			
Filetto di manzo marinato al pepe verde e nero del Madagascar con radicchio tardivo e pur� di sedano rapa e salsa all'aceto balsamico		€ 30 ,00	
Beef fillet marinated in green and black pepper with late radicchio, celeriac puree and balsamic vinegar sauce Rinderfilet mariniert in gr�nem und schwarzem Pfeffer mit sp�tem Radicchio, Selleriep�ree und Balsamico-Essigsauce			
Guancia di manzo brasata all'Amarone, stracotto di coda di bue e pur� di patate		€ 28 ,00	
Beef cheek braised in Amarone, oxtail stew and mashed potatoes			
Frittata di uova di gallina "grisa" con broccolo fiolaro e ricotta fresca		€ 16 ,00	
"Grisa" hen eggs with Fiolaro broccoli and fresh ricotta „Grisa“ H�hnereier-Omelette mit Fiolaro-Brokkoli und frischem Ricotta			
Insalata mista		€ 7 ,00	
Mixed Salad - Gemischte Salat			
Verdure cotte di stagione		€ 8 ,00	
Vegetables in season - Saisonales gekochtes Gem�se			
Le Bevande			
Acqua minerale San Pellegrino o Panna	lt 0,75	Mineral water - Mineralwasser	€ 4 ,00
Acqua Oxigenia	lt 0,65	Water - Wasser	€ 3 ,00
Caff� "Torrefazione Giamaica"		Coffee - Kaffee	€ 3 ,00
Soft drink	lt 0,33		€ 4 ,00
Succo di Mela	lt 0,75		€ 8 ,00
Coperto	Cover charge - Gedeckkosten		€ 4 ,00

I Nostri Dolci

Zabaione caldo al caffè e Marsala con semifreddo all'amaretto e
granella di mandorlato € 11 ,00

Coffee and Marsala hot zabaglione with amaretto semifreddo and almond nougat grains
Heißer Kaffee- und Marsala-Zabaglione mit Amaretto-Semifreddo und Mandel-Nougat-Körner

Tiramisù € 10 ,00

Torta meringata alla vaniglia con frutti di bosco e salsa al mandarino € 11 ,00
e zafferano

Vanilla meringue cake with berries and mandarin and saffron sauce
Vanille-Baiser-Torte mit Beeren, Mandarinen und Safransauce

Torta al cioccolato fondente Amedei 70% con gelato gianduia e
salsa al mirtillo selvatico € 11 ,00

Amedei 70% dark chocolate cake with gianduia ice cream and wild blueberry sauce
Amedei 70% dunkler Schokoladenkuchen mit Gianduia-Eiscreme und Heidelbeersauce

Torta di mele renette, uvetta e pinoli con gelato al Calvados € 11 ,00

Rennet apple, raisin, and pine nut cake with Calvados ice cream
Renetta Apfel-, Rosinen- und Pinienkernkuchen mit Calvados-Eiscreme

Crostatina al cioccolato bianco e liquirizia, scorze di limone candite
e "bombardino" al whisky e cioccolato fondente € 11 ,00

White chocolate and licorice tart, candied lemon peel, and whisky and dark chocolate "bombardino"
Tarte aus weißer Schokolade und Lakritz, kandierte Zitronenschale und
Whisky-Zartbitterschokolade-„Bombardino“

Gelato alla crema con frutti di bosco, scaglie di cioccolato fondente € 11 ,00
e amarene

Cream ice cream with berries, dark chocolate chips and black cherries
Sahneeis mit Beeren, dunklen Schokoladenstückchen und schwarzen Kirschen

Sbrisolona...con la grappa? € 8 ,00

Sbrisolona: shortcrust pastry with cornmeal and almonds... with grappa:

Mürbeteig mit Maismehl und Mandeln... mit Grappa?

A seconda della disponibilità del mercato alcuni prodotti del menù potrebbero essere decongelati

Depending on the market availability certain products of menu may be thawed

Abhängig von der Verfügbarkeit des Marktes können einige Produkte auf der Speisekarte aufgetaut werden

IL CONTO DEVE ESSERE NECESSARIAMENTE CHIESTO AL TAVOLO

THE BILL HAS TO BE REQUESTED AT THE TABLE

DIE RECHNUNG MUSS BITTE UNBEDINGT AM TISCH ABGEFRAGT WERDEN