

LE DEGUSTAZIONI

Non serviamo contemporaneamente menu degustazione e piatti alla carta

Osteria

INSALATA DI GALLINA

antico piatto contadino a base di gallina cotta in brodo, poi sfilacciata;
servita con verdure dell'orto, maionese artigianale, erba cipollina e crostini di pane tostato

FUNGHI CARDONCELLI AL BURRO

con trucioli di fegato grasso e salsa verde di prezzemolo

TORTELLINI IN DOPPIO BRODO

ripieni di coppa di maiale leggermente affumicata,
il "doppio brodo" è un brodo di carni miste particolarmente intenso (1, 3, 7, 9)

TAGLIATELLE AL RAGU DI FUNGHI

profumate con timo e pepe nero

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

con purè di patate al burro di montagna

GELATO AL LATTE DI MONTAGNA

al naturale – con frutti di bosco – con caramello salato e mandorle

Osteria +

il menu "Osteria" con l'aggiunta dei seguenti piatti:

LUMACHE ALLE ERBE SELVATICHE

con polenta bianca morbida

LA CARBONARA DELL'OSTERIA

maccheroni all'uovo con guanciaie tostato, tuorlo d'uovo biologico, Asiago Stravecchio e pepe nero

MANZO AL PEPE VERDE

utilizziamo il "teres major", taglio che viene anche chiamato "filetto di spalla"

Menu **Osteria** Euro 65 a persona, coperto e bevande escluse – Abbinamento vini euro 25 a persona

Menu **Osteria+** Euro 90 a persona, coperto e bevande escluse – Abbinamento vini euro 40 a persona

Non è possibile realizzare i menu degustazione in assenza di latticini