



MENU'

Il Menù

Cambia ogni 15 giorni in funzione delle proposte del mercato e della stagionalità degli ingredienti

Covid-19

Il nostro locale è trattato e sanificato seguendo tutte le direttive Covid-19, la distanza tra i tavoli rispetta le misure di prevenzione. Il personale di cucina e di sala si lava le mani continuamente. Viene misurata la temperatura corporea dello staff almeno 2 volte al giorno.

Le materie prime...

I pesci arrivano pescati selvaggi, in un tempo che varia dalle 8 alle 12 ore dalla pesca, provenienti dal Mar Mediterraneo, Mar ligure e Mar Adriatico, poi vengono sottoposti alla procedura di abbattimento come previsto dalle normative vigenti.

Le carni provengono da animali allevati allo stato brado e nutriti naturalmente, selezionate da Carlo Alberto Menini

I salumi sono prodotti da piccoli artigiani italiani che rispettano con il loro lavoro ed i loro prodotti la nostra continua ricerca di qualità

I formaggi sono frutto della selezione attenta ed esperta del nostro affinatore veronese di fiducia

Le crudite'

Il nostro grande Crudo di pesci, molluschi e crostacei

49,00 € / 28,00 € per il piccolo crudo

Carpaccio di scampi della Sardegna, maionese di ostrica, lime, caviale affumicato e nocciole

32,00 €

Carpaccio di ricciola, guacamole, lime, pomodorini confit, germogli di senape

28,00

Tartare di Tonno rosso, olive, capperi, pomodorini confit e burrata pugliese

20,00 €

Tartare di Sarago, acciughe, capperi, erba cipollina e marmellata di limoni del Garda

18,00 €

Toast di tartare di Fassona piemontese al tartufo nero della Lessinia, cuore di lattuga, salsa alla senape

18,00 €

Antipasti Cotti

Cannolo di granciporro, melanzane tricolore e origano fresco

22,00 €

Shabu Shabu di gallinella, radice di prezzemolo, funghi e brodo dashi

24,00 €

Vitello tonnato alla piemontese

16,00 €

Scaloppa di foie gras, pesche al passito e pan brioche caldo

24,00 €

Salumi

Prosciutto crudo di Soave 30 mesi e fichi pugliesi

18,00 €

Formaggi

Selezione di formaggi Bernardinelli di Verona con mostarde e pane alla frutta secca

18,00 €

Primi

Risotto vialone nano allo zafferano della Lessinia, midollo affumicato e ristretto all'anice stellato
18,00 €

Spaghetti Verrigni con scampi, fondente di scalogno, melissa e pane croccante
22,00 €

Tagliolini al tartufo nero della Lessinia, burro Montagu e fonduta di Asiago Stravecchio
18,00 €

Paccheri Verrigni con ragôut di faraona selvaggia e ricotta fresca
16,00

Ravioli di mousse di fegato di vitello, assoluto di cipolla, crosta di parmigiano e olio al prezzemolo
16,00 €

Secondi

Pesce selvaggio al sale
8,50 € all'etto

Ricciola al vapore avvolto in foglie di costa, salsa all'uva fragola, sedano rapa e curry giallo
25,00 €

Tempura croccante di molluschi, pesci e crostacei con verdure
24,00 €

Cotoletta di faraona della Lessinia con rucola e pomodorini
20,00 €

Porchetta di coscia d'agnello con biette e purè di patate arrosto leggermente acidulo
20,00 €

Contorni

Insalata verde / mista
Cuori di lattuga, carote, pomodori, zucchine
8,00 €

Patate francesi tagliate a mano e fritte
8,00 €

Caponata tradizionale Siciliana

8,00

Dolci

Millefoglie con crema di mascarpone di malga, pesche e cioccolato fondente

8,00 €

Panna cotta al caffè di Gianni Frasi, caramello salato all'aceto balsamico, nocciole

8,00 €

American cheese cake con marmellata di fichi e bergamotto

8,50 €

Tarte tatin di pomodori, basilico e gelato alla mozzarella di bufala

14,00 €

Gelati e sorbetti artigianali

2,50 €

Coperto 2,50 €

Acqua Minerale e Oligominerale 2,50 €

Caffè Afribon – Giamaica Caffè Verona 3,00 €