



## **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 Crudo di pesci, molluschi e crostacei**

48,00 €

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

28,00 €

**Carpaccio di spada, guacamole, lime, pomodorini confit, germogli di senape**

24,00

**Tartare di tonno rosso, olive, capperi, pomodorini confit e burrata pugliese**

22,00 €

**Tartare di Leccia del Mar Ligure, acciughe, capperi, erba cipollina e marmellata di limoni del Garda**

20,00 €

**Toast di tartare di Fassona piemontese al tartufo nero uncinato, cuore di lattuga, salsa alla senape**

22,00 €

## Antipasti Cotti

**Cannolo di granciporro, melanzane tricolore e origano fresco**

22,00 €

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

26,00 €

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

24,00 €

## Salumi

**Prosciutto crudo di Parma, mortadella la Favola di Palmieri, Sopressa di Brenton, polenta arrostita**

20,00 €

## Formaggi

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

20,00 €

## Primi

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

**Spaghetti Verrigni con gamberi rossi di Mazzara del Vallo, fondente di scalogno, melissa e pane croccante**  
24,00 €

**Tagliolini al tartufo nero uncinato, burro Montagu e fonduta di Asiago Stravecchio**  
20,00 €

**Gnocchi di patate con ragôut di faraona selvaggia e ricotta di malga**  
16,00

**Ravioli di mousse di fegato di vitello, assoluto di cipolla, crosta di parmigiano e olio al prezzemolo**  
18,00 €

## Secondi

**Pesce selvaggio al sale**  
8,50 € all'etto

**Trancio di ricciola di fondale arrostita, cavolfiore, caffè e capperi**  
28,00 €

**Zuppa di pesci, molluschi e crostacei del Campidoglio**  
26,00 €

**Cotoletta di faraona della Lessinia con patate gratinate al formaggio**  
20,00 €

**Porchetta di coscia d'agnello, biette, purè di patate e tartufo nero uncinato**  
24,00 €

## Contorni

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

**Biete al vapore o saltate con burro e aglio rosa**  
8,00 €

**Caponata tradizionale Siciliana**  
9,00

## Dolci

**Capasanta dolce di sfoglia, pere, mascarpone e cioccolato fondente**

9,50 €

**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 €

**Tortino al cioccolato con cuore morbido, gelato al fiordilatte e salsa yogurt e passion fruit**

10,50 €

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

14,00 €

**Gelati e sorbetti artigianali**

3,00 €

**Coperto 3,00 €**

**Acqua Minerale e Oligominerale 3,00 €**

**Caffè Afrigon – Giamaica Caffè Verona 3,00 €**

