

GLI ANTIPASTI Starters

Il Prosciutto crudo dolce di Montagnana - gran Riserva 24 mesi -
accompagnato da kiwi Zespri Gold e bruschetta all'uva sultanina

Typical Montagnana ham with Golden Kiwifruit and toasted black-currants-bread

PANE DI GRANO TENERO, LIEVITO

Il nostro carpaccio di filetto di manzo adagiato su misticanza di stagione
con bastoncini di verdure croccanti e germogli freschi (sale Maldon)

Carpaccio of beef fillet with vegetable



Polipo di scoglio dell'Adriatico croccante alla griglia con patate scottate
su letto di misticanza e bis di salatura (sale Bianco di Cipro)

Grilled octopus with potatoes and salad

POLIPO PESCE

Tataki di tonno da noi affumicato con verdure sauté
e gnocco croccante di patata dorata (sale affumicato)

Tuna tataki with sauteed vegetables and crunchy dumpling

TONNO PESCE



Poker di tartare di verdure con riduzione di aceto balsamico all'arancio
e cioccolato fondente (sali differenti secondo le verdure)

Vegetable tartare with balsamic vinegar and cocoa powder reduction sauce

SEDANO

I PRIMI PIATTI First courses

Risotto Vialone Nano con Radicchio di Verona IGP,
speck del Tirolo e mandorle bianche

Vialone Nano Risotto with Radicchio, Speck and Almond

MANDORLE BIANCHE FRUTTA A GUSCIO, BURRO LATTE

Risotto Vialone Nano all'Amarone e filetti croccanti di
Crudo dolce di Montagnana

Risotto with Amarone wine and raw ham

BURRO LATTE

Paccheri di Gragnano al sugo d'anitra e profumo d'arancia

Paccheri with duck sauce

PASTA DI GRANO DURO GRANO, BURRO LATTE

○ ◆ ○

Risotto con scampi del Mediterraneo, zucchine e chicche di melograno

Risotto with prawns, zucchini and pomegranate

SCAMPI PESCE CROSTACEI, BURRO LATTE

Tagliolino fresco di semola con aragostella del Mediterraneo e
grattata al lime

Home-made tagliolini with lobster and lime

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO GRANO, ARAGOSTELLE PESCE CROSTACEI, BURRO LATTE

Raviolo aperto di pasta fresca con capasanta di San Giacomo e
semi di soia verde

Open Ravioli with scallops and soy

LATTE

○ ◆ ○

Pasta e fagioli con olio extra vergine di olive del Garda

Pasta and beans served warm with extra-virgin olive oil from the Garda lake

PASTA DI GRANO DURO GRANO

Gnocco croccante al burro di capra e salvia fresca

Home-made potato dumpling with goat butter and fresh sage

FARINA DI GRANO TENERO GRANO, BURRO LATTE

quari



I SECONDI PIATTI Second courses

Tagliata di filetto di manzo con verdure grigliate e patate al forno

Beef Fillet with grilled vegetables and potatoes

Costolette di agnello in crosta di pane aromatico con patate schiacciate

Lamb ribs with crusty aromatic bread crumbs

PANE GRATTUGIATO FARINA DI GRANO TENERO GRANO, UOVA, LATTE,

Pastissada de Caval con polenta morbida e verdure al vapore

Typical dishes composed with horse meat with cream Polenta steamed vegetables

Filetto di manzo all' Amarone con insalatina di stagione e dadolata di verdure

Beef fillet with Amarone accompanied seasonal salad and sautéed vegetables



Gamberoni alla griglia con sale blu di Cipro e vinaigrette di basilico

Grilled prawns with blue cipro salt and basil vinaigrette

GAMBERONI CROSTACEI PESCE

Orata alla griglia con sedano croccante, capperi e olive

Grilled sea-bream with crispy celery, capers and olives

ORATA PESCE, SEDANO

Baccalà alla Veronese con polentina morbida e verdure al vapore

Baccalà (salt-cod) a la Veronese with cream Polenta steamed vegetables

MERLUZZO PESCE

Filetto di Branzino alla griglia su letto di misticonza

Grilled sea bass fillet with vegetables

BRANZINO PESCE

I DESSERT Desserts

Torta di mele

Apple cake

FARINA DI GRANO TENERO GRANO, LATTE, UOVA

Tiramisù dello chef fatto con panna fresca (da Ottobre a Maggio)

Tiramisù

UOVA, LATTE

Disegno di frutta fresca

Drawing of fresh fruit

Dolce salame al cioccolato con Sbrisolona di Mantova

Sweet Chocolat Salami with Typical Mantua Sbrisolona Cake

GUSCIO

Macedonia di frutta scomposta con salsa ai frutti di bosco

Decomposed Fruit salad with wild berries

Millefoglie espressa con crema pasticcera e colata ai frutti di bosco

Millefoglie with pasticcera cream and wild berries

FARINA DI GRANO TENERO GRANO, LATTE, UOVA

○ ◇ ○

Menù degustazione carne / Meat tasting menu

Entreè, prosciutto di Montagnana, pasta e fagioli,

Pastissada de Caval, dolce salame al cioccolato

Entreè, Raw ham of Montagnana, Pasta and beans,

Horse meat, Sweet chocolate salami

Menù degustazione pesce / Fish tasting menu

Entreè, grigliata di polipo, tagliolino con aragostella,

baccalà alla veronese, disegno di frutta fresca

Entreè, grilled octups, tagliolino with lobster,

Salt-cod a la Veronese, drawing of fresh fruit

q u a r i



CARTA DEI VINI

Wine List

ACQUA Mineral Water

Acqua minerale naturale Panna 0,75 lt

Still water

Acqua minerale naturale Panna 0,25 lt

Still water

Acqua minerale gassata San Pellegrino 0,75 lt

Sparkling water

Acqua minerale gassata San Pellegrino 0,25 lt

Sparkling water

Coperto e servizio

Cover charge

quari

