

## METAMORFOSI DI TARTUFO

Lasciati trasportare da un percorso degustazione di 5 portate proposto dallo chef alla scoperta del Tartufo nero nostrano della Lessinia.

acqua-caffè-coperto-pane inclusi

79

Abbinamento 3 calici di vino

15

lavorando con materie prime locali e di nostra produzione,  
il menù potrebbe subire delle variazioni periodiche, dettate dalla stagionalità e  
reperibilità dei prodotti

# MASSIMAGO

## IN CUCINA



## ANTIPASTI

Rotolo di zucca, spinaci,  
aglio orsino, crema di porro



14

Saccottino di bieta, ripiena di patate alle erbe,  
spuma di topinambur, gel di lemongrass



13

Cervello di vitello, cipolla rossa in agrodolce,  
crema di zenzero e limone

15

French tost di uova nostrane, gelato alla bruschetta , spuma  
al Granlessinia affumicato



15

## PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca, brodo al finocchio, jus di brasato  
(Min. 2 persone)

15

Calamarata al tartufo, crema di uovo, radicchio arrostito

17

Plin alla coda di manzo, brodo al porro, riduzione di  
amarone, olio alle erbe



15

Maltagliati, crema di cipolla, pane al rosmarino e  
parmigiano

14

## SECONDI PIATTI

Cube roll di manzo alle erbe aromatiche, salsa all'amarone ,  
salsa Bernese, millefoglie di zucca

24

Trancio di coniglio, cavolo capuccio viola , mandarino  
candito, jus di cottura

24

Tagliata di fegato, spuma di saor,  
amarena all'amarone e coste

23

Fiorentina di Limousine

7/etto

Costata di Limousine (500 gr)

25

contorni di stagione

4

## DESSERT

Amaronamisù

9

Dessert del bosco  
gelato al tartufo, crumble ai porcini,  
crema ail tarassaco, tartufo scioppato al fieno

10

Giardino dell'eden  
Semifreddo di mela e barbabieola, gelato al rosmarino

8

Parfait di zenzero, tarassaco e limone  
iris e miele

9

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### ENTREÈ DI BENVENUTO

#### ANTIPASTO

French tost di uova nostrane, gelato alla bruschetta ,  
spuma al Granlessinia affumicato

#### PRIMO

Risotto alla zucca, finocchio, jus di brasato

#### SECONDO

Trancio di coniglio, cavolo capuccio viola , mandarino candito, jus di  
cottura

#### PRE-DESSERT

Sorbetto al cucchiaino

#### DESSERT

Amaronamisù

64

Acqua – Caffè – Coperto inclusi

### Abbinamento 3 calici di vino

15

## MENÙ DEGUSTAZIONE TERRITORIO

Affidati a Chef Ervin per vivere un'esperienza  
alla cieca di 8 portate nella valorizzazione della  
Lessinia abbinate a 5 dei nostri vini

109

Acqua 3 – Caffè 2 – Coperto e pane 3  
Grappe e liquori 3