



Per cominciare in tavola

**Salumi di nostra produzione (salame, guanciale, salamata, pancetta e cotechino caldo),
prosciutto crudo della Val di Chiampo e la nostra giardiniera, selezione di formaggi della Lessinia
con le nostre mostarde (di zucca, mele cotogne e cipolla rossa) ^{7,9,10,12}** € 15,00

Hand cured cold meats (salami, cheek lard, salamata, bacon, and warm boiled salami),
Val di Chiampo raw ham and our home-made vegetables in oil, Lessinian cheeses with our mustards (pumpkin,
quinces and red onion)

Primi piatti

Gnocchi di malga con ricotta affumicata ^{1,3,7} € 12,00

Dumplings with smoked ricotta

Bigoli del Fameo ^{1,3,7,12} € 12,00

(con verza, lonza di maiale stufata al Soave e Monte Veronese a scaglie)

Bigoli del Fameo
(with savoy cabbage, pork loin stewed with Soave wine and flakes of Monte Veronese cheese)

Risotto all'Amarone ^{7,9,12} € 16,00

Risotto with Amarone wine

Secondi piatti

Tagliata del Generale ^{1,7} € 16,00

(su crosta di pane, coperta con julienne di peperoni, scalogno, champignon e Monte Veronese)

Generale's cut of beef
(on toasted bread, covered with julienne of peppers, shallot, button mushrooms and flakes of Monte Veronese cheese)

Spezzatino di daino con polenta ^{7,12} € 16,00

Fallow deer stew with polenta

Filetto di manzo all'Amarone ^{1,7,12} € 22,00

Fillet of beef with Amarone wine

I tradizionali

Trippe alla parmigiana ^{7,9} € 8,00

Tripe parmigiana style

Bogoni con polenta ^{1,7} € 14,00

Snails with polenta

Baccalà in umido con polenta ^{1,4,7} € 14,00

Stewed salt cod with polenta

I dolci del giorno € 5,00