

NOVITA' DEL MESE...

LA GRICIA DI FUOCO

CLASSICA €. 14,00

Fior di latte, pecorino, **dopo cottura:** pepe cuvée, guancia abbrustolito al tavolo

VAL DI FIEMME

CLASSICA €. 14,80

Fior di latte, Puzzone di Moena, funghi misti gourmet,
dopo cottura: Speck cotto e castagne al miele

PALA DEL MESE (CON 2 GUSTI)

PALA €33,00

DICEMBRINA: Fior di latte, radicchio tardivo, gorgonzola, pancetta arrotolata al pepe, **dopo cottura:** noci pecan e miele
INVERNO: Fior di latte, radicchio tardivo, salsiccia Mantovana leggermente piccante, **dopo cottura:** fonduta di parmigiano

VALPOLICELLA

Base con Amarone vincitrice dei Mondiali 2017/2018

GOURMET €. 25,50

Mozzarella di bufala DOP, robiola dei Lessini aromatizzata al Tartufo,
dopo cottura: Culatello affinato al ripasso, caciocavallo ubriaco e lamelle di tartufo di stagione

COCKTAIL AMERICANO ZIO MO' (produzione limitata) €. 8,50

Vermouth rosso e Campari invecchiati in botte di legno di nostra produzione, gocce di angostura, arancia e limone.