



*Un percorso artistico che passa attraverso la mia
cucina, tra le vie della Valpolicella lungo la strada
di casa ...*

Amistà 

Amistà 



ROCK AND ROLL

"I miei viaggi del gusto"

Tempeh di piselli, friggirelli e mentuccia

Manzo Grass Fed, sottobosco, coriandolo e salsa XO

Risotto "in bianco" al pomodoro, calamaretti spillo e petali di rosa

Animella di vitello, salsa BBQ e tarassaco

Agnello del Monte Baldo, carota BBQ e lamponi

Spazialismo (yoghurt, sambuco e pesche di Verona)

140 €

VALPOLICELLA & FRIENDS

"La valorizzazione del territorio dai mercati locali"

Trota "Oro" marinata, mandorle e radici estive

Bigoli in salsa, ostrica rosa e prezzemolo

Tortelli di erbe amare, mosto di ciliegia e Monte Veronese DOP

Rombo chiodato, scarola, vongole e salsa al beurre blanc

Baccala 2030

Composizione astratta (crème caramel e albicocca)

150 €

