ANTIPASTI

Grey Tartare [1,3]:Angus Irlandese battuta al coltello, uovo fritto e tartufo dei Berici	14 €
Selezione di salumi de La Casara con i nostri sottaceti	9 €
Selezione di formaggi de La Casara con mostarde [7,10]	9 €
Flan di funghi porcini dell'Altopiano con fonduta di Monte Veronese DOP [1,3,6,7]	9 €

IL NOSTRO CRUDO

Tartare di gamberi rossi*, tonno* e salmone* & carpaccio di branzino* e scampi* [2,4,6,11]	26 €

PRIMI PIATTI

Agnolotti* ripieni con robiola e tartufo nero dei Colli Berici su fonduta di formaggi de La Casara [1,3,7]	13 €
Bigoli* della tradizione con ragù d'anatra [1,3,9]	12 €
Gnocchi* di patate viola con ragù del cortile [1,3,9]	11 €
Tagliatella* alla granceola e pomodorini confit [1,2,3,9]	13 €
Fusillone* con battuta di piovra, funghi porcini e Stracciatella di Bufala Campana DOP [1,2,3,4,7,9,14]	14 €

Tutti i primi piatti sono realizzati con pasta fresca fatta in casa di farina Senatore Cappelli.

SECONDI PIATTI

Seppia* scottata al profumo di cardamomo su insalatina novella [4,14]	19 €
Rosa di filetto di branzino* dell'Adriatico, scaglie di mandorle e zest di limone [4,8]	19 €
Tagliata di carré di cervo* ai frutti di bosco [12]	19 €
Filetto di vitello* cotto a bassa temperatura con porcini dell'Altopiano	19 €
Costolette di agnello profumate al timo e coulis di frutti rossi [12]	19 €

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da contorni di stagione.

ALLA GRIGLIA

La Pluma di maialino iberico Pata Negra*	18 €
La Tagliata di Angus Irlandese	18 €
Il Filetto di manzo	20 €

DRY AGED

COSÌ SI CHIAMA IL PERIODO DI MATURAZIONE DELLA CARNE A SEGUITO DELLA COMUNE FROLLATURA, IN CUI QUESTA ACQUISISCE MAGGIOR TENEREZZA, SAPORE E DIGERIBILITÀ.

SASHI
FINLANDIA

Costata 8,50€/hg
Fiorentina 9,50€/hg

Si ottiene soltanto da razze Frisona e Ayrshire nati, allevati e macellati in Finlandia, completamente alimentati ad erba. La marezzatura è in genere media, il colore acceso, il gusto sapido.

ABERDEEN ANGUS
IRLANDA

Costata 7 , 5 0€/ h g
Fiorentina 8 , 5 0€/ h g

Scottona di puro Aberdeen Angus. Animali con meno di 24 mesi, alimentati a erba per 18 mesi, finissaggio a base di *corn fed*. È considerata la razza bovina più pregiata e diffusa al mondo. Gusto delicato e succulento. Profumo molto intenso, erbaceo, con note speziate che si sprigionano in cottura.

CORTE SCALIGERA
FILIERA VENETA

Costata 6,50 €/hg
Fiorentina 7,50 €/hg

L'allevamento italiano Corte Scaligera alleva esclusivamente Scottona, di razza Limouosine, considerata tra le più pregiate, e ha scelto di limitare la capacità produttiva a circa 1.000 posti, in modo da garantire agli animali ampi spazi e un maggiore benessere. L'alimentazione dei capi, in buona parte prodotta direttamente dall'azienda, è prevalentemente a base di mais, soia e frumento. Ottimo profumo, morbidezza e succosità.

Insalata mista	4 €
Contorni di stagione	5 €
Acqua minerale	3 €
Coperto	2,50 €

I piatti contrassegnati con * sono preparati con materia prima congelata o surgelata da origine. Gli alimenti e bevande somministrati possono contenere ingredienti o prodotti che provocano allergie o intolleranze. 1 - Cereali contenenti glutine e derivati (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei 3 - Uova e prodotti a base di uova 4 - Pesce e prodotti a base di pesce 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi 6 - Soia e prodotti a base di soia 7 - Latte e prodotti a base di latte 8 - Frutta a guscio e loro prodotti (Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia 9 - Sedano e prodotti a base di sedano 10 - Senape e prodotti a base di senape 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13 - Lupini e prodotti a base di lupini 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Grey
Wine & Grill Restaurant