

## Antipasti

Millefoglie di baccalà mantecato al tartufo nero della Lessinia,  
velette di patate croccanti e olio al profumo di Levistico

€ 13,00

Tartare di cavallo con insalatina di puntarelle,  
olio ai limoni di Sorrento e gocce di leggera colatura di Alici di Cetara 🌻

€ 14,00

Culatello del Podere Cadassa 🌻 e Parmigiano Reggiano delle vacche rosse 🌻,  
accompagnato da giardiniera e mostarde di nostra produzione

€ 15,00

Pavè di capocollo tiepido con salsa di pane agli agrumi,  
mazzancolle di Sicilia e polvere di liquirizia di Rossano Calabro

€ 13,00

Petto di faraona alla Stefani con insalatina di more fresche, pinoli tostati e salsa alla rosa canina

€ 12,00

Mousse di sedano rapa con gamberi rossi di Sicilia e caviale Grand Marnier

€ 14,00

Selezione di salumi del presidio Slow Food 🌻 con crescentine croccanti

€ 14,00



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Primi piatti

Tortelloni di zucca mantovana servita con i suoi semi croccanti,  
e gocce di Testun al Barolo

€ 12,00

Cappellacci farciti con brasato di fassona piemontese 🌻,  
con fondo ristretto al Barolo chinato e granella di cioccolato speziato  
€ 14,00

Riso vialone nano di Grumolo delle Abbadesse 🌻  
mantecato con zucca mantovana e Amarone della Valpolicella  
(minimo 2 persone)

€ 14,00

Stracci di pasta fresca con ragout d'oca 🌻, castagne e Monteverde erborinato dei colli Berici

€ 12,00

Bigoli con pesto di sarde, pane grattato al finocchietto e bottarga di muggine

€ 12,00

Tortelloni di sedano rapa e Monte Veronese 🌻 serviti con tartufo nero

€ 14,00

Fagioli di Lamon nelle due consistenze con gamberoni di Sicilia e polvere di caffè

€ 14,00



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Secondi piatti

Guancialino di vitello brasato su purea di mele verdi,  
fave di Tonka e chips di zucca croccante

€ 18,00

Sella di maialino cotto a bassa temperatura con castagne  
e fondo ristretto di cottura alle erbe aromatiche robuste

€ 16,00

Filetto di manzo heritage con salsa al vecchio Porto e finocchi baby alla liquirizia

€ 23,00

Cubi di fegato di vitello leggermente scottati con salsa al Recioto di Gambellara

€ 15,00

Trancio di baccalà dissalato con crema di patate leggermente affumicata e Soave classico

€ 16,00

Lingotto di fassona piemontese 🌻 con tartufo nero della Lessinia e nocciole del Piemonte

€ 20,00

Tournedos di cavallo con raperonzoli e salsa alle bacche di senape

€ 22,00



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

***Piatto dell'Antica Ala\****

Coscia d'anatra in confit laccata con salsa all'arancia e purè di castagne

€ 19,00

La nostra selezione di formaggi

Porzione piccola € 8,00

Porzione grande € 14,00

\*A richiesta è possibile acquistare il piatto del Buon Ricordo  
con lo sconto del 20% (~~euro 29,00~~) **euro 25,00**



## Dessert

Millefoglie monoporzione Strachin con frutti di bosco e granella di cioccolato Amedei

€ 8,00

Sfera di liquirizia di Rossano Calabro con cremoso alle mandorle

€ 8,00

### *Cioccoterapia*

Tortino dal cuore morbido 70%;  
Mousse di Cioccolato 60%  
Gelato al cioccolato bianco con pepe di Sechuan

€ 8,00

Tortino espresso di nocciole del Piemonte con zabaione caldo al nocino

€ 8,00

La selezione di gelati mantecati al momento

€ 8,00

Tiramisù scomposto

€ 8,00



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

Carpaccio d'ananas

€ 6,00

Composizione di frutta fresca di stagione


€ 8,00

Selezione di sorbetti

€ 8,00

*Coperto € 2,50*

*Caffè € 1,50*

 I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. [www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)