MENU

Queste degustazioni ci permettono di onorare ciò che la terra offre, riducendo al minimo lo spreco.
Ogni elemento viene raccolto e trasformato seguendo il ciclo dell' ecosistema locale.
Scegliere il nostro menù significa sostenere una cucina circolare.

FERRARETTA

55€

Il percorso completo - 6 portate

PRIMO RESPIRO

Soda alla lavanda - crostino con tomino piastrato

Un piccolo benvenuto che racchiude la freschezza che il territorio può donarci

PRESENTARSI

Tagliere di salumi e formaggi locali da Pecore e Vacche allevate in Lessinia, miele Ferraretta

Ci presentiamo così: il meglio degli animali della Lessinia in collaborazione con piccole aziende agricole locali

STAGIONE CROCCANTE

Erbe spontanee ed aromatiche fritte - salsa ortica e menta - mayo al limone

Le erbe autoctone e spontanee dalla nostra azienda, foraging giornaliero reso croccante

TAGLIOLINI DEL MONTE

Tagliolini "cacio e pepe" con pecorino della Lessinia, zest limone

Un piatto semplice che racconta la montagna vicina, il suo pecorino, la sua essenzialità.

PASCOLO

Pecora Brogna cbt nel forno a legna per 18 ore, il suo fondo, contorno di stagione

Assaporare la storia, gioiello del territorio, solo per questo percorso

DESIDERIO

Crumble al cioccolato, gelato allo yougurt di susine Ferraretta

Pascolo e stagione croccante disponibili solo nel percorso "Ferrraretta"

ESSENZA
35€

PRIMO RESPIRO
Soda alla lavanda - crostino con tomino piastrato

TAGLIOLINI DEL MONTE
Tagliolini “cacio e pepe” con pecorino della Lessinia, zest limone

ALL IN
Zucca marinata e fritta, su crema di zucca, insalatina di mizuna, mayo al limone, mandorle

DESIDERIO
Crumble al cioccolato, gelato allo yougurt di susine Ferraretta

Coperto incluso nel menù degustazione - a parte 2€
Caffè 1,20€

MENU ALLA CARTA

TAGLIERE - 15€
Tagliere di salumi e formaggi locali da Pecore e Vacche allevate in Lessinia miele Ferraretta

TAGLIATELLE FERRARETTA - 12€
Tagliatelle con salsa ortica e menta

TAGLIATELLE BROGNA - 15€
Tagliatelle con ragù di pecora Brogna

ALL IN - 13€
Zucca marinata e fritta, su crema di zucca, insalatina di mizuna, mayo al limone, mandorle

DOLCE - 7€
Crumble al cioccolato, gelato allo yougurt di susine Ferraretta