

Antipasti - Appetizers

Filetini di manzo argentino all'aceto balsamico (8 €)
Small pieces of argentinian beef with special vinegar

Tomino fuso su piatto di argilla con tartufo (8 €)
Tomino cheese on the fire clay and truffe

Tre fette di melone su piatto di affettati (10 €)
Trhee slices of Melon with ham and salami

Prosciutteria e formaggi (10 €)
Ham, salami and cheese

Primi Piatti - Main menù

Gnocchi di Malga al burro fuso e salvia (8 €)
Typical Lessinia dumplings with melted butter and sage

Ribollita, minestrone di verdure tiepido, con crostini (8 €)
Vegetables soup with toasted bread

Bigoli con ragù Madeira all'amarone(8 €)
Pasta "fettuccine" with special Madeira ragout

Fettuccine ai funghi di bosco e porcini (8 €)
Pasta "fettuccine" with mushroom

Risotto agli Asparagi, min per 2 - 30' (10 €)
Risotto with asparagus, minimum for 2 person 30'

Risotto all'Amarone di Camporeale, min per 2 - 30' (12 €)
Risotto with Amarone Wine, minimum for 2 person 30'

Coperto e Servizio (3 €)
Service

Su piatto di argilla, guarnito - On the fire clay plate flat-topped

Tagliata di Angus Argentino con le erbe dell'orto (15 €)

Roast slice of Angus beef with aromatic herbs

Filetto di Angus Argentino alla crema di balsamico (20 €)

Fillet of Angus beef with balsamic sauce

Madeira, tagliata e filetto di Angus con verdure grigliate (22 €)

Madeira, roast slice of Angus beef, Angus fillet and grilled vegetables

Entrecote di Angus Argentino 250 gr. (20 €)

Angus roast beef with bone

Filetto di Pollo alla Wodka ed erbe del Casale (12 €)

Chicken fillet with wodka and aromatic herbs

Costolette di Agnello alla Scottadito (16 €)

Grilled lamb

Su pietra ollare in tavola - On the Grillstone on the table

Pietra in tavola e Tagliata di Angus Argentino (18 €)

Roast slice of Angus beef for cook on Grillstone on the table

Carne argentina al naturale - Natural meat

Carpaccio di Angus Argentino su letto di insalata (16 €)

Natural slice of Angus beef with salad

Tartare di filetto di Angus Argentino (16 €)

Angus natural tartare

Contorni di Stagione (3 €)

Side dishes

Dolcezze e vitamine - Dessert

Tirami su con le sfogliatine di Villafranca (4 €)

Special Madeira tiramisù.

Semifreddo al Caffè (4 €)

Italian dessert with café

Tortino al cioccolato dal cuore morbido (4 €)

Chocolate cake

Mela del Casale, zucchero di canna e cannella, poi yoghurt, miele e noci (4 €)

Special Casale Apple

Formaggi - Cheese

Formaggio Stagionato in Grotta con gelatina di more del gelso del Casale (6 €)

Cheese selection served with home made jam