



Antipasti - Hors D'œuvre – Vorspeisen

Guancetta di maiale con salse al Ripasso, lavanda e cavolo rapa € 12,00
Pork cheeks with Ripasso wine sauce, lavender and kale cabbage
Schweinebacken in Ripasso Wein Sauce Lavendel und Kohlrabi
Joues de porc avec sauce de Vin Ripasso, lavande et chou-rave

Terrina di fegato di pollo con misticanza, pane all'uva e cipolla stufata € 11,00
Chicken liver terrine with grapes and stewed onions
Hänchen Leberterrinen mit Traubenbrof und Geschmorte Zwiebeln
Terrine de foie de Poulet pain au raisin et oignon cuit

Flan di zucca con fonduta al Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi € 10,00
Pumpkin pie on 24 months aged Parmigiano cheese fondue
Kürbiskuchen mit Parmigiano Kase Fondue im alten von 24 Monaten
Flan de citrouille avec fondue au Parmigiano vieillie âgée de 24 mois

Scampi e seppioline in umido su polenta morbida € 13,00
Scampi and little cuttle fish stewed on with corn polenta
Scampi und Kleine Tinten Fisch in Sauce mit Weiße Polenta
Langoustine et petit seiche en ragout avec polenta blanche

Filetti di acciughe del Cantabrico con crostini e mozzarelline di bufala € 13,00
Cantabrica anchovy fillets with croutons and buffalo mozzarella
Cantabrica Sardellenfilets mit Croutons und Büffel Mozzarella
Filets d'anchois cantabriques avec croutons et mozzarella de buffle

Primi Piatti - First Courses – Erste Gänge – Premiers Cours

Calamarata di Gragnano con pomodori cirietto, calamari e bottarga di muggine € 13,00
"Calamarata" pasta with cerry tomatoes squids and bottarga di muggine
"Calamarata" pasta mit Kirschtomaten, Calamari und Bottarga von Muggine
"Calamarata" pasta aux tomates cerises, calamars bottarga de muggine

Spaghetti all'astice € 24,00
Spaghetti with lobster
Spaghetti mit Hummer
Spaghetti avec hamard

Ravioli ripieni al fagiano con burro tartufato € 13,00
Ravioli stuffed of pheasant with truffle butter
Fasan Ravioli mit Trüffelbutter
Ravioli de fasain avec beurre de truffe

Risotto alle mele renette e gorgonzola (minimo 2 pax) € 10,00
Risotto with apples and gorgonzola cheese
Risotto mit Apfel und Gorgonzola Käse
Risotto aux pommes et fromage gorgonzola

Pasta e fagioli della tradizione € 11,00
Traditional pasta with bean soup
Pasta mit Bohnen Suppe
Pasta avec soupe aus haricots

Secondi Piatti - Main Courses – Hauptgerichte - Plats Principaux

Pluma di maiale iberico alla griglia su crema di peperoni e purè di melanzane € 18,00
Iberian pork plum grilled with cream of peppers and aubergines puree
Iberische Schweine pelaume gegrillt mit Paprikacreme und Auberginenpüree
Prune de porc iberique grillè avec crème de poivrons et purée d'aubergine

Carrè d'agnello con salsa prezzemolata all'aglio € 20,00
Lamb chops with garlic and parsley sauce
Lammkoteletts mit Petersilie und Knoblauchsauce
Coelettes d'agneau avec sauce de persil et ail

Tagliata di ricciola con arance e spinaci € 25,00
Grilled amberjack with spinaches and orange
Gegrillt Adlerfisch mit Spinat und orange
Liche grille avec épinards et orange

Costata di manzo australiano alla griglia (500grammi) € 28,00
Australian sirloin steak grilled (500 grams)
Australian Entrecote Rindfleisch Gegrillt (500 gramm)
Entrecote de bœuf australien grillé (500 grammes)

Gamberoni in lardo di colonnata su salsa acida di burrata € 25,00
Prawns with lard and sour cream of burrata cheese
Garnelen mit Schmalz mit Burrata Saure Soße
Crevettes avec du saindoux avec sauce acide de burrata

Selezioni di formaggi con mostarda e sorbetto alla pera € 15,00
Cheese assortment with mustard and pear sorbet
Gemischte Käseplatze mit Mostarda und Birnensorbet
Selection de fromages avec moutardes et sorbet aux poires

Dessert

Euro 7,00

Room Service € 8,00

i Dessert
del Ristorante Vignal

Dessert

Selezione di sorbetti

Selection of sorbets

Auswahl von Sorbetten

Sélection de sorbets

Semifreddo al gorgonzola

con pere al Valpolicella, miele e noci

*Gorgonzola cheese parfait with frosted pear in Valpolicella wine,
honey and walnuts*

*Gorgonzola parfait mit bereifte Birne in Valpolicella wein,
honig und Walnuss*

*Parfait de gorgonzola avec poire givrée aux Valpolicella, miel et
noix*

Tortino di carote

con gelato al cioccolato e zenzero

Carrot cake with chocolate ice cream and ginger

Karottenkuchen mit schokoladeneis und ingwer

Gâteau aux carottes avec crème glacée au chocolat et gingembre

Pera glassata al Ripasso della Valpolicella con

perla di gelato alla vaniglia

*Frosted pear in Ripasso della Valpolicella wine and vanilla ice
cream*

Bereifte Birne in Ripasso della Valpolicella Wein mit Vanilla Ice

*Poire givrée sur Ripasso della Valpolicella vin avec glace à la
vanille*

Vini da Dessert al Calice

Wine selection

Wein Selektion – Sélection des vins

Cheesecake al frutto della passione

Cheesecake with passion fruit

Cheesecake mit Passionfrucht

Cheesecake avec fruit de la passion

€ 7,00

Dindarello Maculan

€ 4,00

Recioto di Soave

€ 5,00

Cantina Vicentini

Alla lampada: Crêpes flambées

Dessert Flambé

€ 10,00