



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Antipasti

Controfiletto di manzo affumicato  
con misticanza, scaglie di Parmigiano e germogli di rucola  
Smoked beef sirloin with lettuce, Parmesan cheese and salad

€ 12,00

Sfoglie di Monte di Malga con mousse alle melanzane,  
ricotta e pomodorino candito  
"Monte di Malga" pastry (typical Verona's cheese) with aubergine mousse,  
ricotta cheese and tomato confit

€ 14,00

Insalatina di gallina padovana tiepida, all'aceto balsamico e zucchine  
con il suo uovo croccante  
Padua chicken warm salad and courgettes with balsamic vi negar

€ 12,00

Scaloppa di foie gras con misticanza alla frutta secca, lamponi  
e pan brioche tostato  
Foie gras escalope with dried fruit salad, raspberries and toasted brioche bread

€ 18,00

Culaccia di Parma con zuppa di melone al Porto e pepe  
"Culaccia" (Parma ham) with melon soup with Porto wine and pepper

€ 11,00



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Primi Piatti

Tortelli con mozzarella di bufala, basilico e pancetta steccata  
Tortelli with "buffalo mozzarella" cheese, basil and battered bacon

€ 13,00

Pappardelle al farro con punte di asparagi verdi e prosciutto crudo croccante  
Spelt "Pappardelle" noodles with asparagus tips and crispy ham

€ 12,00

Triangoli ai carciofi con pecorino, dragoncello, sugo di mazzancolle e datterino  
Triangles "Pasta" with artichokes, pecorino cheese,  
tarragon, prawns sauce and tomato

€ 13,00

Risotto con Castelmagno e tartufo nero  
Risotto with black truffle and Castelmagno cheese

€ 14,00

Capelli d'angelo al limone e scampi al pepe nero  
"Angel hair pasta" with lemon and black pepper scampi

€ 13,00



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Secondi piatti

Sauté di gamberi rossi e capesante all'aceto balsamico con crema di ceci  
Red shrimp sauté and scallops with balsamic vinegar and chickpeas

€ 22,00

Tagliata di cervo all'aspretto di lamponi  
con salsa di midollo ai frutti di bosco e cacao  
Patate gratinate alla crema  
Sliced deer with "aspretto" raspberry  
and marrow sauce with wild berries and cocoa  
Potatoes au gratin with cream

€ 18,00

Carrè d'agnello in crosta alle erbe  
con verdure grigliate  
Hotel rack with herb crust and grilled vegetables

€ 18,00

Turbante di branzino alla mediterranea con asparagi verdi e vongole  
Turban of Mediterranean sea bass with asparagus and clams

€ 22,00

**"Piatto dell'Antica Ala"**  
**Anatroccolo di palude cotto nel coccio**  
**con verdure e crostoni di pane unto**  
Swamp duck cooked in earthenware  
with vegetables and toasted bread anointed

€ 19,00



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Dolci Momenti

Zuppetta di pesche e marasche con gelato ai fiori di sambuco  
Peach and cherry elderflower ice cream

Sfogliatina con crema al mascarpone e frutti di bosco  
Puff pastry with mascarpone cream and berries

Strudel di albicocche e zafferano con spuma di albicocche e pistacchi di Bronte  
Apricot Strudel and mousse with saffron and pistachios

“ Voglia di cioccolato”  
Cioccolato mousse di gianduia, gelato al cioccolato e flan al cioccolato caldo  
"The desire for chocolate"  
Chocolate hazelnut mousse, chocolate ice cream and hot chocolate flan

€ 8,50

“Di tutto un pò”  
Selezione dei nostri dolci con un calice di Dindarello  
Selection of our dessert with a glass of sweet wine Dindarello

€ 14,00

### Sorbetti & Gelati /Sorbet & Ice Cream

Selezione di sorbetti e gelati  
Selection of home made sorbets and home made ice cream

€ 5,50

### Coperto/Service

€ 4,00