

ANTIPASTI / STARTERS

Crema di broccoli con pane tostato al rosmarino e filetti di acciuga del cantabrico

Broccoli velvet with crispy bread rosemary flavored and Cantabrico's anchovies fillets

€ 18.00

Piovra in doppia cottura con stracciatella di Andria, pomodori secchi ed olive taggiasche

Double cooked octopus (steamed and grilled) with Stracciatella" soft fresh cheese, Taggia's black olives and dried cherry tomatoes

€ 18.00

Carpaccio di vitello marinato in limoncello e miele con insalatine invernali e scaglie di Pecorino

Thin-paper sliced raw veal carpaccio, honey and Limoncello liqueur marinated with season salads and sliced Pecorino cheese

€ 16.00

Rollé di gallina arrostita al lardo e topinambour

Roasted rolled local hen with bacon fat and Jerusalem artichokes

€ 14.00

Frullato di ceci tiepido con insalata di puntarelle ✓

Warm chick peas smoothie with "puntarelle" chicory salad

€ 14.00

Uovo molle con tartufo bianco e purea di patate viola ✓

Medium boiled eggs with white truffle and smashed violet potatoes

€ 24.00 (incluso tartufo)

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Risotto Vialone Nano mantecato al formaggio Cimbri dei monti Lessini con tartufo bianco ✓

Risotto with Cimbri cheese from Lessini mounts and fresh thin sliced white truffle

€ 24.00 (incluso tartufo)

Tortello fatto in casa al Campari ripieno di patate cotte sotto cenere su gocce di funghi Porcini ✓

Homemade ravioli pasta Campari liqueur flavored potatoes stuffed, served on Porcini mushrooms velvet

€ 18.00

Paccheri Vicidomini fritti allo zabaione salato con guancialetto croccante di Sauris e spuma di Stracciatella

Deep fried paccheri pasta with salted zabaione cream, crispy bacon and soft Stracciatella cheese

€ 16.00

Spaghetto Vicidomini alle cime di rapa con colatura di alici e calamaretti spillo

Spaghetti pasta with stirfried turnip tops, anchovies oil and baby squids

€ 18.00

Gnocchi di ricotta con crudo di scampi e sua riduzione

Cottage cheese dumplings with raw scampi and their sauce

€ 20.00

Risotto alla zucca con finanziaria trifolata

Pumpkin risotto with Financière sauce

€ 18.00



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Piramide di bollito con salsa verde e tortello di Pearà

Mixed boiled meats served with Italian green sauce and homemade raviolo Pearà stuffed

€ 24.00

Guancetta di maialino brasata alla birra con quenelle di patate cavolo

Beer braised pork cheek with potatoes and cabbage quenelle

€ 22.00

Finto bollito di mare al profumo di brace su galletta di orzo e lenticchie rosse

Grilled mixed fish with barley and red lentils pie

€ 26.00

Trippa di calamari con cus-cus di zucca, cavolo romano, semi di lino e sesamo

Steamed squids with marinated smashed pumpkin, green cabbage linseed and sesame seeds

€ 24.00

Carciofo alla Giudia con le sue salse 

Deep fried hartichoke Giudia's style with assorted sauces

€ 18.00

Millefoglie di patate, porcini, verza e crosta di grana Padano 

Baked thin sliced potatoes, Porcini mushrooms, savoy cabbage and crispy Grana Padano cheese

€ 18.00

Su richiesta al tavolo Tartufo d'Alba € 40.00 10 grammi

On request white truffle € 40.00 10 grams

I DESSERTS DEL DEVERO / DEVERO'S DESSERTS

€ 8.00

Si segnala alla gentile clientela che nella nostra cucina vengono utilizzati tutti gli allergeni oggetto del regolamento UE 1169/2011

Vi invitiamo pertanto a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento

I prodotti ittici serviti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento preventivo secondo le vigenti predisposizioni normative.