

Vini da meditazione

	al bicchiere	Bottiglia
Recioto della Valpolicella		lt.0,750
Manara	€ 6,00	€ 28,00
Strinà della Valpolicella		lt.0,500
Manara	€ 6,00	€ 25,00
Passito del Garda		lt.0,375
Tre Filer Cà dei Frati	€ 8,00	€ 28,00
Passito del Garda		lt.0,500
Condolcezza - Olivini	€ 8,00	€ 30,00
Passito delle Venezie		lt.0,500
Terre Piane	€ 6,00	€ 25,00

Presidi Slow Food

Bagoss di Amerigo Salvadori

Fatuli della Val Savioire - Prestello di Barbara Bontempi

Miele di Alta Montagna di Rododendro di Millefiori - Pesei e Sanpì

Vaniglia di Mananara del Madagascar

Sale artigianale Marino di Cervia dell'antica Salina "Camillone"

Altri Produttori Locali

Polenta di Mais Rostrato Rosso di Rovetta

Formaggeria Trevalli di Silvio Zanini San Colombano

Sergio Paterlini Baitù—Serramando Collio V.T.

Ester Paterlini—Malga di Piano—Ivino e Lago di Vaia

Formagella di Collio di Giacomì de Gemei

Malga Pof—Avenone—Formaggi Caprini

Alpe di Zerma—Bovegno

Elisa Guerini—formaggi di Capra Bovegno

TAMI'

Formaggi & Dolci

Formaggi del Territorio

degustazione 6 pz € 12,00 - 9 pz € 18,00

Bagoss

Presidio Slow Food Amerigo Salvadori
30 / 48 / 60 mesi solo ESTIVO d'alpeggio

Baitù

di Sergio Paterlini
Serramando Collio V.T.
24-30 mesi

Vaia

di Ester Paterlini
Malga del lago Vaia ed Ivino
Affinato 24 mesi/30 mesi

Valtrompia DOP

affinato da Silvio Zanini
Formaggi Trevalli
Stagionatura 24/30 mesi

Formagella di Collio

Di Giacomì de Gemei
Stablet —Collio V.t.
Affinata 2-3 mesi

Puina di Capra

Formaggio fresco
Di Elisa Tanghetti
Bovegno

Fatuli

Formaggio di Capra affumicato
Presidio Slow Food di Barbara Bontempi

Val Savio

Silter DOP

Di Barbara Bontempi
Val Savio
Affinato 18-24 mes

Malga POF

Di Tiziana , Carlo ed Alessandro
Avenone - Val Sabbia (l'altro lato della Corna Blacca) —> Formaggi di capra
Single Malt (affinato nel malto)
Blue erborinato
Robiola e Caprino Freschi

Le confetture Pesei sono realizzate nei piani di Caregno alle falde del Monte Guglielmo
I mieli d'alta montagna di Millefiori e Rododendro sono di Sanpì , laghetti di Ravenola

Dessert

Il gelato di malga

€ 6,00

"L'originale ed inimitabile"

Al Fior di Latte , alla Nocciola , al Pistacchio

Con latte e panna fresche di stalla mantecato al momento

Glutin Free

La Creme Brulé

€ 6,00

Vaniglia del Madagascar , Liquirizia di Rossano

Presidio Slowfood & Glutin Free

Il Tortino al fondente

€ 6,00

Con cioccolato fondente al 72%

Glutin Free

Tirami sù Tamì

€ 6,00

Crema al mascarpone bresciano su crumble

di Cerchietti di Collio con Fragole Fresche

La Meringhetta Tamì

€ 6,00

Fatta in casa con Nocciole IGP Piemonte

Miele di Castagno, Marroni e Crema Mou

Glutin Free

La Sfoglia con le Mele

€ 6,00

Sfoglia calda con mele caramellate , crema

e nocciole candite del Piemonte IGP