

Vini Bianchi al calice (3,00): Sauvignon Zonta

Iancura Hauner, Gambellara Dal Maso

Vini Rossi al calice: (3,00): Santa Maddalena Cantina Bolzen

Valpolicella classico Nicolis , Bonarda Picchioni

Antipasto appetizers

Speck in salsa tirolese – Tyrolean speck 8,00

Petto d'oca affumicato e confettura ai frutti di bosco-Smoked goose breast 8,00

Sopressa di Valli del Pasubio con verdure in agrodolce – Salami of the region 8,00

Carpaccio di cervo al pepe rosa - Deer carpaccio with red pepper 10,00

Misto di quattro antipasti di carne - Mix of appetizers meat 10,00

Sfilacci di cavallo su letto di radicchio di treviso e grana- Frayed horse meat 8,00

Crostone di polenta con pancetta e Asiago – Corn with bacon and cheese 8,00

Pinzimonio- Raw vegetable piatto vegano 8,00

Carpaccio di polipo con pistacchio e pomodori secchi- octopus pistachio 10,00

Crostini di baccalà mantecato - Toasted bread with baccalà mantecato 10,00

Capasanta gratinata - Scallops au gratin 12,00

Primi piatti first courses

Caserecci al radicchio di treviso speck e noci- Home made pasta with red lattuce 8,00

Pasticcio al broccolo fiolaro di Creazzo – Lasagna with broccoli 8,00

Tortellini di Valeggio al burro-salvia - Tortellini with butter and sage 12,00

Risotto ai funghi porcini (min. due) Mushrooms risotto (min. 2) 8,00

Tagliolini al tartufo nero dei colli Berici – Pasta with truffle 12,00

Fettuccine alle trombette da morto – Pasta with black mushrooms 12,00

Zuppa d'orzo ai porcini su pane ai cereali- Barley mushroom soup 8,00

Spaghetti alle vongole veraci – Spaghetti with clams 10,00

Fettuccine all'astice - Home made pasta with lobster 12,00

Maltagliati con zucchine e code di gambero al nero di seppia

Black sepia pasta with zucchini and shrimps 10,00

Secondi piatti second courses

Costolette d'agnello scalzato – Lamb chops 18,00

Filetto di maiale al melograno - Pork fillet with pomegranate 12,00

Tagliata di angus di aberdeen - Fine cut beef with rucola 15,00

Filetto di vitello ai porcini – Veal fillet with mushrooms 18,00

Tartar di manzo – Tartara raw meat 18,00

Involtini di tacchinella al radicchio di Treviso – Rouled turkey with bacon 12,00

Filettone di Limousine al pepe rosa – Beef fillet with pink pepper 18,00

Piatto Misto di verdure grigliate – Mix grilled vegetables 8,00

Burgher di ceci con broccolo e radicchio di Treviso - Chickpeas burger 12,00

Branzino ai ferri – grilled sea bass 15,00

Baccalà alla vicentina – codfish 15,00