

Vini Bianchi al calice (3,00): Gambellara Corte dei Mei,
Capecci Passerina, Ribolla gialla La Tunella
Vini Rossi al calice: (3,00): Chianti Classico Meleto
Tai Rosso Dal Maso , 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
Insalata di asparagi con mousse d'uovo –salad asparagus with eggs 10,00
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
Involtino di bresaola con rucola - Bresaola with rocket 8,00
Arista di maiale con insalata russa – Roasted pork with russian salad 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

Sfornato con asparagi e Morlacco – Lasagna with asparagus and cheese 8,00
Tortellini di Valeggio al burro-salvia - Tortellini with butter and sage 12,00
Risotto ai “bruscandoli” (min. due) Asparagus risotto (min. 2) 8,00
Gnocchetti sardi alla ricotta, pomodorini e noci – Cheese Pasta with tomatoes 8,00
Zuppeta di asparagi verdi, patate e code di gambero- Shrimp asparagus soup 10,00
Spaghetti alle vongole veraci – Spaghetti with clams 10,00
Fettuccine all'astice - Home made pasta with lobster 12,00
Paccheri al nero di seppia con cozze, pomodorino ciliegio e olive taggiasche
bleck pasta with mussels, tomatoes, olives 10,00

Secondi piatti second courses

Coniglio ripieno agli asparagi verdi – Rabbit with asparagus 15,00
Costolette d'agnello scalzato – Lamb chops 18,00
Filetto di maiale all'aceto balsamico - Pork fillet with balsamic vinegar 12,00
Tagliata di angus di Aberdeen - Fine cut beef with rucola 15,00
Costata di bovino adulto – T-bone steack 25,00
Tartar di manzo – Tartara raw meat 18,00
Filettone di Limousine al pepe rosa – Beef fillet with pink pepper 18,00
Filetto di vitello con porcini – Veal fillet with mushrooms 18,00
Piatto Misto di verdure grigliate – Mix grilled vegetables 8,00
Burgher di ceci con verdure - Chickpeas burger 12,00
Branzino ai ferri – grilled sea bass 15,00
Baccalà alla vicentina – codfish 15,00