

Vini Bianchi al calice (3,00): Gambellara Dal Maso

Verdeca Masseria Li Veli, Vespaiole Cà Biasi

Vini Rossi al calice: (3,00): Valpolicella classico Farina

Tai Rosso Montemitorio Dal Maso , Cabernet Cà Biasi

Antipasto appetizers

Involentino di bresaola con radicchio di Treviso – Rolled bresaola with red lettuce 8,00

Crudo di San Daniele con uva regina– Ham and grapes 8,00

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

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

Soppressa di Valli del Pasubio con verdure in agrodolce – Regional Salami 8,00

Crostone di polenta De.Co con pancetta – corn with bacon 8,00

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

Pinzimonio- Raw vegetable piatto vegano 8,00

Carpaccio di polipo con pistacchio e pomodori secchi- Octopus pistachio 12,00

Capasanta con pinoli gratinati e canestrelli – Scalops with pine nuts au gratin 12,00

Primi piatti first courses

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

Fettuccine alle trombette della morte – Home made pasta with black mushrooms 12,00

Sfornato al broccolo De.Co e Morlacco – Lasagna, broccoli and cheese 8,00

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

Reginette al sugo d’anitra –Pasta with withe meat sauce 8,00

Risotto al radicchio e speck croccante (min. due) Red lettuce risotto 8,00

Fettuccine all’astice - Home made pasta with lobster 15,00

Maltagliati al nero di seppia con gamberi e zucchine 12,00

Black pasta with shrimps and zucchini 12,00

Secondi piatti second courses

Petto d’anitra con rucola e mela rossa – Duck brest with apple 15,00

Rollè di faraona alle castagne – Guinea fowl with chestnuts 15,00

Filetto di vitello con porcini – Grilled fillet with mushrooms 18,00

Costolette d’agnello scalzato – Lamb chops 18,00

Filetto di maiale iberico al pistacchio di Bronte - Pork fillet with pistachio 15,00

Tagliata di angus di Aberdeen - Fine cut beef with rucola 18,00

Cow boy steak (750 grammi)– Cow Boy steak 28,00

Tartar di manzo – Tartara raw meat 18,00

Filettone di Limousine al rosmarino – Beef fillet with Rosemary 18,00

Involentino di tacchinella,bacon e radicchio – Turkey and bacon with red lettuce 15,00

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

Burgher di ceci con verdure - Chickpeas burger 12,00 vegano