

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

Verdeca Masseria Li Veli, Lugana Olivini

Vini Rossi al calice: (3,00):

Refosco La Tunella , Cabernet Cà Biasi

Antipasto appetizers

Involentino di bresaola con rucola – Rolled bresaola with rocket 8,00

Crudo di Parma e melone – Ham and melon 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

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

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

Lonzino stagionato con asparagi in agrodolce – Smoked fillet with asparagus 8,00

Porchetta alla romana- Roman porchetta 8,00

Caprese- Tomatoes and mozzarella cheese 8,00

Pinzimonio- Raw vegetable piatto vegano 8,00

Primi piatti first courses

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

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

Fettuccine al ragù bianco di cortile –Pasta with white meat sauce 8,00

Risotto agli asparagi (min. due) Asparagus risotto 8,00

Penne all'arrabbiata- Pasta with spicy tomatoes sauce 8,00

Secondi piatti second courses

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

Roast-beef all'inglese- roastbeef 12,00

Carpaccio di Limousine con rucola e grana – Beef fillet carpaccio with cheese rocket 15,00

Involentino di tacchinella,bacon asparagi – Turkey and bacon with asparagus 15,00

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