

Vini al calice (3,50)

Friulano La Sclusa, Pecorino Capecci, Pinot bianco Franz Haas

Tai Rosso Montemitorio Dal Maso, Cabernet Cà Biasi, Valpolicella Farina

Antipasto appetizers

Insalata di asparagi con mousse d'uovo – Asparagus salad 10,00

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

Crudo di San Daniele con melone – Ham and melon 8,00

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

Lonzino affumicato con asparagi in agrodolce – Loin with asparagus 8,00

Pinzimonio- Raw vegetable piatto vegano 8,00

Tartar di tonno- Tuna tartar 12,00

Baccalà mantecato 10,00

Carpaccio di Piovra, pistacchio e pomodoro secco – Octopus carpaccio 12,00

Capasanta gratinata-Scallop au gratin 12,00

Primi piatti first courses

Pasticcio asparagi e morlacco – Lasagna with asparagus and cheese 8,00

Zuppa con patate, asparagi e code di gamberi– Shrimps-asparagus soup 8,00

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

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

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

Fettuccine alle spugnole – Pasta with mushrooms 12,00

Linguine all'astice- Pasta with lobster 25,00

Mezzelune al baccalà e pistacchio – Ravioli with baccalà and pistachio 12,00

Paccheri al nero di seppia con cozze, pomodorini e olive taggiasche

Black pasta with mussel sand, tomatoes and olives 12,00

Secondi piatti second courses

Filetto di vitello con porcini – Grilled fillet with mushrooms 20,00

Costolette d'agnello scalzato – Lamb chops 18,00

Filetto di maiale iberico al pistacchio di Bronte - Pork fillet with pistachio 16,00

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

Cow boy steak (750 grammi)– Cow Boy steak 30,00

Tartar di manzo – Tartara raw meat 20,00

Filetto di limousine al pepe rosa- Beef fillet with red pepper 20,00

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

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

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

Tonno scottato con pomodori ciliegino- Grilled tuna with tomatoes 18,00

Baccalà alla vicentina con polenta 18,00

Branzino ai ferri – Grilled Bass fish 18,00

Contorno 3,00 Patatine 2,50 Coperto 3,00 Acqua 2,50