

## Antipasto appetizers

Speck in salsa tirolese Speck of tirol	10,00
Sopressa De.Co. di Valli del Pasubio con verdure in agrodolce Typical salami of Vicenza with sweet vegetable	8,00
Battuta di fassona con tartufo dei colli Berici e sale nero di Cipro Raw beef meat with truffle of Vicenza	14,00
Petto d'oca affumicato e confettura ai frutti di bosco Smoked goose breast with marmelade	12,00
Carpaccio di cervo al pepe rosa Deer carpaccio with red pepper	12,00
Crostone di polenta De.Co. e pancetta ponta, cheese and bacon	8,00
Pinzimonio Raw vegetable	10,00
Tagliatelle di calamaro crude e kiwi Raw Squid with zucchini	15,00
Tartar di tonno Tuna tartar	12,00
Pesce spada affumicato ai frutti di bosco Smoked swordfish and berries	12,00
Capasanta gratinata con pinoli tostati Scallop au gratin with toasted pine nuts	15,00
Baccalà mantecato	10,00

## Primi piatti first courses

Risotto ai porcini (min. due) Mushrooms risotto	10,00
Sfornato con radicchio di Treviso e speck Lasagna with radicchio and speck	8,00
Tagliolini al tartufo nero dei colli Berici Pasta with truffle of Vicenza	12,00
Tortellini di Valeggio fatti a mano al burro-salvia Tortellini with butter and sage	12,00
Zuppa d'orzo ai porcini nel pane pro-corn Barley soup with mushrooms on barley bread	10,00
Spaghetti alle vongole veraci Pasta with clams	15,00
Mezzelune al baccalà e pistacchio di Bronte Ravioli with baccalà and pistachio	12,00
Maltagliati al nero di seppia con gamberi e zucchine Black pasta with shrimps and zucchini	15,00

## Secondi piatti second courses

Involtini di tacchinella in crosta di bacon con radicchio di Treviso	16,00
Rouled turkey with bacon and red lattuce of Treviso	
Costolette di cervo con confettura di mele cotogne	20,00
Deer chops with apple marmelade	
Filetto di maiale iberico al pistacchio di Bronte	16,00
Pork fillet with pistachio	
Tagliata di angus di Aberdeen	18,00
Fine cut beef with rucola	
Cow boy steak ( 800 grammi )	35,00
Cow Boy steak	
Tartar di manzo	20,00
Tartara raw meat	
Filetto di vitello con porcini	20,00
Veal fillet with porcini mushrooms	
Tosella con polenta con radicchio di Treviso ai ferri	12,00
Grilled cheese with radicchio di Treviso	
Filetto di limousine al pepe rosa	20,00
Beef fillet with red pepper	
Guancia alla birra	18,00
Pork cheek	
Piatto Misto di verdure grigliate	8,00
Mix grilled vegetables vegan	
Burgher di ceci con verdure	12,00
Chickpeas burger vegan	
Tonno scottato con pomodori ciliegino	18,00
Grilled tuna with tomatoes	
Tentacoli di polipo grigliato con crema di sedano rapae patate	20,00
Grilled octopus with celeriac and pptatpes	
Baccalà alla Vicentina con polenta De.Co	18,00
Contorno 3,00 Patatine 2,50	
Coperto 3,50 Acqua 2,50	

## Vini al calice

Vini Bianchi 3,50 al calice: Gambellara classico Dal Maso,  
Pecorino Capecci, Pinot Bianco Franz Haas  
Vini rossi 3,50 al calice Schioppettino Sclusa,  
Cabernet Cà Biasi, Valpolicella Ripasso Farina

## Vino sfuso

Cabernet o Friulano Alturis 10,00 al litro, 5,00 ½ litro, 3,00 ¼ litro  
Prosecco Maccari 10,00 euro al litro, 5,00 ½ litro, 3,00 ¼ litro