

## Antipasto appetizers

Crudo di San Daniele con melone	10,00
San Daniele 's ham with melon	
Sopressa De.Co. di Valli del Pasubio con verdure in agrodolce	8,00
Tipical salami of Vicenza with sweet vegetable	
Battuta di fassona con tartufo dei colli Berici e sale nero di Cipro	14,00
Raw beef meat with truffle of Vicenza	
Petto d'oca affumicato e confettura ai frutti di bosco	12,00
Smoked goose breast with marmelade	
Carpaccio di cervo al pepe rosa	12,00
Deer carpaccio with red pepper	
Insalata di asparagi crudi con mousse d'uovo	10,00
Asparagus salad with egg mousse	
Pinzimonio	10,00
Raw vegetable	
Tagliatelle di calamaro crude e kiwi	15,00
Raw Squid with zucchini	
Tartar di tonno	12,00
Tuna tartar	
Pesce spada affumicato ai frutti di bosco	12,00
Smoked swordfish and barries	
Capasanta gratinata con pinoli tostati	15,00
Scallop au gratin with toasted pine tuts	
Baccalà mantecato	10,00

## Primi piatti first courses

Risotto con punte di asparago bianche (min. due)	10,00
wild asparagus risotto	
Fettuccine alle spugnole	12,00
Pasta with mushrooms	
Tagliolini al tartufo nero dei colli Berici	12,00
Pasta with truffle of Vicenza	
Tortellini di Valeggio fatti a mano al burro-salvia	12,00
Tortellini with butter and sage	
Zuppa di patate, asparagi e coda di gambero	10,00
Soup with asparagus, potatoes and shrimps	
Spaghetti alle vongole veraci	15,00
Pasta with clams	
Mezzelune al baccalà e pistacchio di Bronte	12,00
Ravioli with baccalà and pistachio	
Maltagliati al nero di seppia con gamberi e zucchine	15,00
Black pasta with shrimps and zucchini	

## Secondi piatti second courses

Involtini di tacchinella in crosta di bacon con asparagi verdi Rouled turkey with bacon and green asparagus	16,00
Costolette di Agnello scalzato ai ferri Grilled Lamb chops	22,00
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 ( 800 grammi ) Cow Boy steak	35,00
Tartar di manzo Tartara raw meat	20,00
Filetto di vitello con asparagi ai ferri veal fillet with grilled asparagus	20,00
Tosella con polenta e verdure grigliate Grilled cheese with grilled vegetable	12,00
Filetto di limousine al pepe rosa Beef fillet with red pepper	20,00
Guancia alla birra Pork cheek	18,00
Piatto Misto di verdure grigliate Mix grilled vegetables vegan	8,00
Burgher di ceci con verdure Chickpeas burger vegan	12,00
Tonno scottato con pomodori ciliegino Grilled tuna with tomatoes	18,00
Tentacoli di polipo grigliato con crema di sedano rapa e patate Grilled octopus with celeriac and ppatatpes	20,00
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