

## 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, asiago e pancetta Polenta (corn ) with cheese and bacon	8,00
Pinzimonio Raw vegetable	10,00
Scampi crudi con mela verde Raw scampi with green apple	18,00
Tagliatelle di calamaro crude e kiwi Raw Squid with zucchini	15,00
Tartar di tonno Tuna tartar	12,00
Pesce spada ai frutti di bosco 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 al radicchio di Treviso e Morlacco ( minimo per 2 persone ) 12,00 Red lattuce of Treviso risotto ( min 2 people )	12,00
Tagliolini al tartufo nero dei colli Berici Pasta with truffle of Vicenza	14,00
Tortellini di Valeggio fatti a mano al burro-salvia Tortellini with butter and sage	12,00
Fettuccine alle trombette della morte Home made pasta with black mushrooms	12,00
Reginette al sugo d'anitra Home made pasta with duck meat sauce	14,00
Mezzelune al baccalà e pistacchio di Bronte Ravioli with baccalà and pistachio	12,00
Paccheri con pesce spada, pomodorini e lime	15,00

Pasta with swordfish, tomatoes and lime

## Secondi piatti second courses

Coscia d'anitra all'arancio	18,00
Duck leg with orange	
Costolette di cervo con mela cotogna	22,00
Grilled deer ribs with apple	
Filetto di maiale iberico con melograno	16,00
Pork fillet with pomegranate	
Tagliata di angus di Aberdeen	18,00
Fine cut beef with rucola	
Tartar di manzo	20,00
Tartara raw meat	
Guancia di maiale alla birra	16,00
Pork cheek	
Tosella con polenta e radicchio di Treviso	14,00
Grilled cheese with mushrooms	
Filetto di limousine al pepe rosa	20,00
Beef fillet with red pepper	
Cow boy steak ( 8 etti )	35,00
T bone steak	
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 rapa e patate	20,00
Grilled octopus with celeriac and potatoes	
Baccalà alla vicentina	18,00

Contorno 3,00 Patatine 2,50

Coperto 3,50 Acqua 2,50

## Vini al calice

Vini Bianchi 3,50 al calice: Soave Pieropan

Friulano La Sclusa, Pinot Bianco Franz Haas

Vini rossi 3,50 al calice Tai Rosso di Dal Maso

Cabernet/Merlot Massignan , Valpolicella Classico 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