

Antipasto appetizers

Prosciutto crudo e uva regina	10,00
Ham and grapes	
Sopressa De.Co. di Valli del Pasubio con verdure in agrodolce	8,00
Typical 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	
Crostone di polenta, asiago e pancetta	8,00
Polenta (corn) with cheese and bacon	
Pinzimonio	10,00
Raw vegetable	
Scampi crudi con mela verde	18,00
Raw scampi with green apple	
Tagliatelle di calamaro crude e kiwi	15,00
Raw Squid with zucchini	
Tartar di tonno	12,00
Tuna tartar	
Pesce spada ai frutti di bosco	12,00
Swordfish and berries	
Capasanta gratinata con pinoli tostati	15,00
Scallop au gratin with toasted pine nuts	
Baccalà mantecato	10,00

Primi piatti first courses

Risotto al radicchio di Treviso e speck(minimo per 2 persone)	12,00
12,00	
Red lettuce of Treviso risotto and (min 2 people)	
Tagliolini al tartufo nero dei colli Berici	14,00
Pasta with truffle of Vicenza	
Tortellini di Valeggio fatti a mano al burro-salvia	12,00
Tortellini with butter and sage	
Fettuccine alle trombette della morte	12,00
Home made pasta with black mushrooms	
Sfornato al broccolo fiolaro e morlacco	10,00
Broccoli lasagna and morlacco cheese	
Mezzelune al baccalà e pistacchio di Bronte	12,00
Ravioli with baccalà and pistachio	
Paccheri con pesce spada, pomodorini e lime	15,00

Pasta with swordfish, tomatoes and lime

Secondi piatti second courses

Faraona al forno con radicchio tardivo di Treviso	18,00
Guinea fowl and red lattuce of Treviso	
Costolette di agnello	22,00
Grilled lamb chops	
Guancia alla birra con polenta	18,00
Beer cheek	
Filetto di maiale iberico con pistacchio	16,00
Pork fillet with pistachio	
Tagliata di angus di Aberdeen alla rucola	18,00
Fine cut beef with rucola	
Tartar di manzo	20,00
Tartara raw meat	
Filetto di vitello ai porcini	20,00
Veal fillet with porcini mushrooms	
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