

Prosecco docg Rebuli € 3,00

Ferrari perle (Trento doc) € 6,00

ANTIPASTI

<i>Tartare di filetto di manzo con senape antica ,olive e capperi</i>	€ 14,00
<i>Manzetto affumicato con scaglie di parmigiano e tartufo fresco</i>	€ 10,00
<i>Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane</i>	€ 12,00
<i>Asparagi avvolti in pancetta stufata e uova all'occhio di bue</i>	€ 10,00
<i>Antipasto di affettati misti con sott'aceti</i>	€ 9,00
<i>Crudo di San Daniele 24 mesi con la burrata</i>	€ 10,00
<i>Bocconcini di pasta phillo ripieni con asiago e tartufo nero dei Berici</i>	€ 10,00
<i>Carpaccio di spada affumicato con legno di ciliegio su misticanza al limone</i>	€ 10,00
<i>Bacala mantecato con crostini di polenta alla griglia (senza aglio e senza pelle</i>	€ 12,00
<i>Seppie al nero con polenta</i>	€ 13,00
<i>Cappesante ai ferri 3 pezzi</i>	€ 12,00
<i>Pepata di cozze in rosso con crostini di pane</i>	€ 12,00
<i>Insalatina di piovra con pomodorini pachino olive taggiasche e sedano di Rubbio</i>	€ 12,00
<i>Plateau Royal di pesce crudo (gamberi , scampi ,canocce, cappesante ,tonno e branzino canestrelli)</i>	€ 35,00

Degustazione vini al calice soave Breganze bianco Rivole Col Dovigo € 3,00

Scopeto vermentino/ansonica €3,00

PRIMI PIATTI

<i>Crema di piselli alla menta e trancetto di trota salmonata al timo fresco</i>	€ 12,00
<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min per due persone)</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi con patate di Rotzo con le spugnole</i>	€ 9,00
<i>Fettuccine con i piselli freschi di Lumignano</i>	€ 9,00
<i>Tagliolini con i porcini freschi</i>	€ 9,00
<i>Gargati casarecci con ragù di quaglia e tartufo nero</i>	€ 10,00
<i>Tortelli ripieni di piselli di Lumignano padellati con guancia affumicato</i>	€ 10,00
<i>Paccheri con ragu di mare</i>	€ 13,00
<i>Spaghettono con le vongole veraci</i>	€ 10,00

Bis minimo per due persone € 14,00 ---- Coperto € 2,50

DALLA NOSTRA CANTINA VI CONSIGLIAMO

Sauvignon 2016	Lis Neris (UD)	€ 17,00
Rebellis da uve solaris 2017	Giannitessari (VR)	€ 22,00
Sauvignon 2015	Conte D'atmis (UD)	€ 15,00
Soave classico 2015	San Cassiano (VR)	€ 15,00
Ribolla gialla 2016	Conte Atmis (UD)	€ 16,00
Ribolla gialla B.B.K.uve slovene 2016	Lis Neris (UD)	€ 18,00

SECONDI PIATI

Degus .vini al calice 2015	4,00	Secco bertani corvina rondinella (VR)	
Degus .vini al calice 4,00		Suam Col Dovigo (VI)	
Degus vini al calice 2016	3,00	Due merlot cabernet Giannitaessari (VR)	

<i>Branzino al sale o con patate pomodorini olive e capperi 1000/1500</i>	<i>al kg € 45,00</i>
<i>Rombo al forno con patate pomodorini capperi e olive taggiasche</i>	<i>al kg € 40,00</i>
<i>Bacalà alla vicentina</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Filetto di branzino con pomodorini e olive taggiasche</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Tagliata di tonno Sardegna in crosta di pistacchi</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Filetto di vitello avvolto nello spek su guazetto di porcini</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Petto d'anatra al rosa su composta di mele renette</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Bracioline di agnello in crosta di nocciole e timo fresco</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Petto di faraona disossato e ripieno con porcini freschi</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Coniglio cotto nel tegame di rame</i>	<i>€ 13,00</i>

Piatti vegetariani

<i>Piatto di verdure cotte miste</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	<i>€ 12,00</i>

ALLA BRACE

<i>Tagliata di Manzo cottura rosata</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Fiorentina di Blak Angus (allevato e macellato in Italia) con filetto</i>	<i>al kg € 50,00</i>
<i>Costata di Blak Angus(allevato e macellato in italia)</i>	<i>al kg € 45,00</i>
<i>Filetto di Manzo</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Braciola di Vitello</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Bracioline di agnello</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Galetto ai ferri</i>	<i>€ 12,00</i>

I contorni sono abbinati ai piatti e compresi nel prezzo del piatto

DALLA NOSTRA CANTINA VI CONSIGLIAMO

<i>Valpolicella classico 2017</i>	<i>Monte Santoccio (VR)</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Cabernet sauv 2010 Casali Maniago</i>	<i>Conte Atmis (UD)</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Pinot nero 2016</i>	<i>Giannitessari (VR)</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Valpolicella ripasso 2015</i>	<i>Tezza (VR)</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Cabernet Campo d'autunno</i>	<i>Virgiglio Vignato (VI)</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Cabernet Montebelvedere 2015</i>	<i>Dal Maso (VI)</i>	<i>€ 18,00</i>