

Vini al calice: DURELLO I PRANDI € 3,00
FRANCIACORTA NEFERTITI VEZZOLI (BS) € 6,00

ANTIPASTI

<i>Tartare di filetto di manzo con senape antica ,olive e capperi</i>	€ 14,00
<i>Fiori di zucca ripieni con formaggio morbido e tartufo nero dei Berici</i>	€ 11,00
<i>Manzetto affumicato con scaglie di parmigiano e tartufo fresco</i>	€ 12,00
<i>Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane</i>	€ 13,00
<i>Antipasto di affettati misti con sott'aceti</i>	€ 9,00
<i>Straciatella di burrata con pane carasau pomodori confit e crudo di San Daniele</i>	€ 12,00
<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>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 *Colli berici biancorigoni* **€ 3,50**
Soave 2017 Gianni Tessari **€ 3,50**

PRIMI PIATTI

<i>Zuppa di funghi con crostini al rosmarino e olio di Nanto</i>	€ 9,00
<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min per due persone)</i>	€ 12,00
<i>Gnocchi con patate di Rotzo con ragù o pomodoro fresco</i>	€ 9,00
<i>Tagliolini con i porcini freschi dell'altopiano</i>	€ 10,00
<i>Pappardelle con ragù d'anatra</i>	€ 9,00
<i>Tortelli in farcia di quaglia e tartufo nero</i>	€ 11,00
<i>Ravioli di zucca padellati con guanciale affumicato</i>	€ 10,00
<i>Paccheri con ragù 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	Gianni Tessari (VR)	€ 17,00
Sauvignon 2015	Conte D'atmis (UD)	€ 15,00
Soave classico 2015	San Cassiano (VR)	€ 15,00
Ribolla gialla 2016 Casali Maniago	Conte Atmis (UD)	€ 16,00
Soave classico 2017	Pieropan (VR)	€ 15,00

SECONDI PIATI

<i>Degus .vini al calice Vignarico (cabernet/merlot) Conte Atmis</i>	€ 5,00
<i>Valpolicella 2017 Marion</i>	€ 4,00
<i>Zigorat Montefalco rosso Lunelli</i>	€ 4,00

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

Piatti vegetariani

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

ALLA BRACE

<i>Tagliata di Manzo cottura rosata</i>	€ 15,00
<i>Fiorentina di Blak Angus (allevato e macellato in Italia) con filetto al kg</i>	€ 50,00
<i>Costata di Blak Angus(allevato e macellato in italia)</i>	al kg € 45,00
<i>Filetto di Manzo</i>	€ 18,00
<i>Braciola di Vitello</i>	€ 14,00
<i>Bracioline di agnello</i>	€ 14,00
<i>Galetto ai ferri</i>	€ 13,00

*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>	€ 17,00
<i>Cabernet sauv 2010 Casali Maniago</i>	<i>Conte Atmis (UD)</i>	€ 14,00
<i>Pinot nero 2016</i>	<i>Giannitessari (VR)</i>	€ 15,00
<i>Valpolicella ripasso 2015</i>	<i>Tezza (VR)</i>	€ 23,00
<i>Cabernet Campo d'autunno</i>	<i>Virgiglio Vignato (VI)</i>	€ 15,00
<i>Aliotto rosso Toscano</i>	<i>Lunelli (TN)</i>	€ 17,00