

<i>Spumanti al calice</i>	<i>Pomino Brut Leonia Frescobaldi</i>	€ 4,00
	<i>Trento Doc Ferrari Perlè</i>	€ 6,00

ANTIPASTI

<i>Tartare di filetto di manzo con senape antica, olive e capperi</i>	€ 14,00
<i>Manzetto aff. con scaglie di parmigiano e tartufo nero fresco</i>	€ 10,00
<i>Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane</i>	€ 14,00
<i>Strudel con radicchio di Treviso su crema di Morlacco</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>	€ 9,00
<i>Flan di zucca su crema di funghi porcini</i>	€ 9,00
<i>Baccalà mantecato con crostini di polenta alla griglia (senza aglio e senza pelle)</i>	€ 12,00
<i>Capesante 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, capesante ,tonno e branzino canestrelli)</i>	€ S.Q

<i>Vini bianchi al calice</i>	<i>Ribolla gialla Collio Casali Maniago</i>	€ 3,50
	<i>Sauvignon 2015 Ten San Leonardo Vette TN</i>	€ 4.00

PRIMI PIATTI

<i>Zuppa di funghi con i crostini</i>	€ 8,00
<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini con tartufo bianco D'Alba</i>	€ 25,00
<i>Gnocchi con patate di Rotzo con i funghi barboni</i>	€ 9,00
<i>Bigoli con ragu d'anatra</i>	€ 9,00
<i>Fettuccine con porcini freschi</i>	€ 9,00
<i>Tortelli in farcia d'anatra su salsa di recioto di Gambellara</i>	€ 10,00
<i>Tagliolini con i fegatini e dorelli di pollo</i>	€ 9,00
<i>Paccheri con ragù di mare</i>	€ 13,00
<i>Spaghettono con le vongole veraci</i>	€ 12,00

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

Dalla nostra cantina vi consigliamo

<i>Ca Fischele</i>	<i>Dal Maso</i>	<i>(VI)</i>	€ 12,00
<i>Rebellis da uve solaris 2017</i>	<i>Gianni Tessari</i>	<i>(VR)</i>	€ 17,00
<i>Sauvignon 2015</i>	<i>Conte D'atmis</i>	<i>(UD)</i>	€ 15,00
<i>Bidibi 2018</i>	<i>Maculan</i>	<i>(VI)</i>	€ 14,00
<i>Ribolla gialla 2016 Casali Maniago</i>	<i>Conte Attimis</i>	<i>(UD)</i>	€ 16,00
<i>Alie rosato</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>(SI)</i>	€ 15,00

SECONDI PIATTI

<i>Vini rossi al calice</i>	<i>Zigurat Montefalco rosso Lunelli</i>	€ 4,00
	<i>Palazzotto cabernet sauvignon 2018 Maculan</i>	€ 4,50
	<i>Spezieri 2017 rosso toscana biologico</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>Baccalà 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>		€ 17,00
<i>Fritto misto di pesce</i>		€ 16,00
<i>Tagliata di tonno Sardegna in crosta di pistacchi</i>		€ 18,00
<i>Filetto di vitello avvolto nello speck su guazetto di porcini</i>		€ 18,00
<i>Petto d'anatra al rosa su composta di mele renette</i>		€ 16,00
<i>Bracioline di agnello in crosta di nocciole e timo fresco</i>		€ 16,00
<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>		€ 16,00
<i>Fiorentina di Black Angus con filetto</i>	<i>(allevato e macellato in Italia)</i>	al kg € 50,00
<i>Costata di Black Angus</i>	<i>(allevato e macellato in Italia)</i>	al kg € 40,00
<i>Filetto di Manzo</i>		€ 20,00
<i>Braciola di Vitello</i>		€ 15,00
<i>Bracioline di agnello</i>		€ 16,00
<i>Galletto ai ferri</i>		€ 15,00

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

Dalla nostra cantina vi consigliamo

<i>Chianti classico Gineprone 2016</i>	<i>Col D'Orcia</i>	<i>(SI)</i>	€ 17,00
<i>Cabernet sauv 2010 Casali Maniago</i>	<i>Conte Atmis</i>	<i>(UD)</i>	€ 14,00
<i>Pinot nero 2016</i>	<i>Giannitessari</i>	<i>(VR)</i>	€ 15,00
<i>Breganze rosso merlot Paezza 2016</i>	<i>Col Dovigo</i>	<i>(VI)</i>	€ 18,00
<i>Cabernet franc 2016</i>	<i>La Tunella</i>	<i>(UD)</i>	€ 20,00
<i>Aliotto rosso Toscano</i>	<i>Lunelli</i>	<i>(TN)</i>	€ 17,00