

<i>Spumanti al calice</i>	<i>Ribolla gialla spumante</i>	€ 4,00
	<i>Durello rosè Gianni Tessari</i>	€ 6,00

### **ANTIPASTI**

<i>Tartare di filetto di manzo con senape antica, olive e capperi</i>	€ 14,00
<i>Manzetto con scaglie di parmigiano e tartufo nero fresco</i>	€ 12,00
<i>Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane</i>	€ 14,00
<i>Crudo di San Daniele 24 mesi con la burrata</i>	€ 12,00
<i>Bocconcini di pasta phillo ripieni con asiago e tartufo nero dei Berici</i>	€ 9,00
<i>Fiori di zucca ripieni con formaggio morbido e btartufo nero dei Berici</i>	€ 10,00
<i>Pepata di cozze in rosso</i>	€ 8,00
<i>Capesante ai ferri</i>	€ 12,00
<i>Plateau Royal di pesce crudo (gamberi, scampi, , tonno, branzino, canestrelli)</i>	€ 23,00

<i>Vini bianchi al calice</i>	<i>Soave Anselmi San Vincenzo</i>	€ 5,00
	<i>Jurancon grain savage medaglia d'oro Francia</i>	€ 5,00

### **PRIMI PIATTI**

<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)</i>	€ 12,00
<i>Pacheri con guanciaie pomodorino datterino e basilico fresco</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi con patate di Rotzo con le spugnole (funghi)</i>	€ 9,00
<i>Linguine con pomodorino confit straciatella di burrata e riduzione di basilico</i>	€ 10,00
<i>Tortello ripieno d'anatra al burro e salvia su riduzione di recioto</i>	€ 10,00
<i>Bigoli con ragu d'anatra</i>	€ 9,00
<i>Fettucine con i piselli freschi</i>	€ 9,00
<i>Fettucine con i finferli oppure con i porcini freschi</i>	€ 9,00
<i>Spaghettono (trafilati con trafile in oro )con le vongole</i>	€ 10,00

*A richiesta le paste possono essere condite anche con ragù o pomodoro fresco*

**Bis minimo per due persone € 15,00 ---- Coperto € 2,50**

### **Dalla nostra cantina vi consigliamo**

<i>Cà Fischele Gambellara</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>Ribolla gialla Collio</i>	<i>Roncalto</i>	<i>(UD)</i>	€ 15,00
<i>Alie rosato</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>(SI)</i>	€ 15,00
<i>Soave 2019</i>	<i>Gianni Tessari</i>	<i>(VR)</i>	€ 13,00

## **SECONDI PIATTI**

<i>Vini rossi al calice</i>	<i>Terre cab/mer San Leonardo</i>	€ 5,00
	<i>Cabernet Montebelvedere Dal Maso</i>	€ 4,00
<i>Branzino per due persone alla mediterranea</i>		€ 45,00
<i>Rombo al forno con pomodorini alive e capperi</i>		€ 40,00
<i>Filetti 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>Bacala alla vicentina con polenta</i>		€ 16,00
<i>Tagliata di tonno Sardegna in crosta di pistacchi</i>		€ 18,00
<i>Roast-beef all'inglese</i>		€ 12,00
<i>Vitello tonnato</i>		€ 12,00
<i>Coniglio cotto nel tegame di rame alla moda dei Berici</i>		€ 13,00
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>		€ 20,00
<i>Petto d'anatra al rosa su composta di mele renette</i>		€ 16,00
<i>Bracioline di agnello in crosta di nocciole</i>		€ 16,00

## **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 Black Angus con filetto</i>	<i>(allevato e macellato in Italia)</i>	<i>al kg</i> € 50,00
<i>Costata di Black Angus</i>	<i>(allevato e macellato in Italia)</i>	<i>al kg</i> € 40,00
<i>Filetto di Manzo</i>		€ 18,00
<i>Bracioline di agnello ai ferri</i>		€ 15,00
<i>Braciolina di maialino iberico</i>		€ 14,00
<i>Braciola di Vitello</i>		€ 15,00
<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>Due cab/merl</i>	<i>Tessari</i>	<i>(VR)</i>	€ 17,00
<i>Governo 2019</i>	<i>San Lenardi</i>	<i>(SI)</i>	€ 20,00
<i>Suam</i>	<i>Col Dovigo</i>	<i>(VI)</i>	€ 23,00
<i>Legrein Steinrafler ris</i>	<i>Hofstatter</i>	<i>(BZ)</i>	€ 35,00
<i>Arraditz 2010</i>	<i>Berarn</i>	<i>(FR)</i>	€ 25,00