

| | | |
|---------------------------|------------------------------------|--------|
| <i>Spumanti al calice</i> | <i>Durello Gianni Tessari</i> | € 3,00 |
| | <i>Levii Extra Brut Trento Doc</i> | € 5,00 |

ANTIPASTI

| | |
|---|---------|
| <i>Tartare di filetto di manzo con senape antica, olive e capperi</i> | € 14,00 |
| <i>Fiori di zucca ripieni di formaggio morbido e tartufo nero dei colli</i> | € 9,00 |
| <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> | € 10,00 |
| <i>Bocconcini di pasta phillo ripieni con asiago e tartufo nero dei Berici</i> | € 9,00 |
| <i>Flan di piselli di Lumignano su crema di Asiago giovane</i> | € 9,00 |
| <i>Insalatina di piovra con sedano di rubbio olive taggiasche e pomodorino datterino</i> | € 13,00 |
| <i>Capesante ai ferri 3 pz</i> | € 12,00 |
| <i>Baccalà mantecato con polenta alla griglia (senza aglio e senza pelle)</i> | € 12,00 |
| <i>Pepata di cozze in rosso con crostini di pane</i> | € 12,00 |
| <i>Plateau Royal di pesce crudo (gamberi, scampi, canocchie, capesante, tonno, branzino, canestrelli)</i> | € S.Q |

| | | |
|-------------------------------|---|--------|
| <i>Vini bianchi al calice</i> | <i>Muller Thurgau Ketmeier 2018</i> | € 4,00 |
| | <i>Grillo Sicilia Timpa Giadda Terreliade</i> | € 4,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| <i>Zuppa di porcini freschi con crostini</i> | € 8,00 |
| <i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)</i> | € 12,00 |
| <i>Gnocchi con patate di Rotzo con porcini freschi</i> | € 9,00 |
| <i>Bigoli con ragù d'anatra</i> | € 9,00 |
| <i>Fettuccine con i piselli di Lumignano</i> | € 9,00 |
| <i>Paccheri con guanciale pomodorini pachino e basilico</i> | € 9,00 |
| <i>Linguine con pomodorini confit stracciatella di burrata e riduzione di basilico</i> | € 10,00 |
| <i>Linguine con ragù di mare</i> | € 12,00 |
| <i>Spaghettoni con le vongole veraci</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</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</i> | <i>La Tunella</i> | <i>(UD)</i> | € 21,00 |
| <i>Alie rosato</i> | <i>Frescobaldi</i> | <i>(SI)</i> | € 15,00 |

SECONDI PIATTI

| | | |
|---|--|---------------|
| <i>Vini rossi al calice</i> | <i>Polveriera rosso Piovene Porto Godi</i> | € 3,00 |
| | <i>Valpolicella ripasso Tezza</i> | € 5,00 |
| <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>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>Tagliata di tonno Sardegna in crosta di pistacchi</i> | | € 18,00 |
| <i>Roast.beef all'inglese con scaglie di parmigiano</i> | | € 10,00 |
| <i>Filetto di manzo al pepe verde</i> | | € 20,00 |
| <i>Coniglio cotto nel tegame di rame</i> | | € 13,00 |
| <i>Bracioline di agnello in crosta di nocciole e timo fresco</i> | | € 15,00 |
| <i>Petto d'anatra al rosa su daddolada di mele renette</i> | | € 15,00 |

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> | 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> | | € 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>Aliotto 2015</i> | <i>Lunelli</i> | <i>(PS)</i> | € 17,00 |
| <i>Pinot nero 2016</i> | <i>Giannitessari</i> | <i>(VR)</i> | € 15,00 |
| <i>Cabernet sauvignon 2017</i> | <i>Lis Neris</i> | <i>(UD)</i> | € 18,00 |
| <i>Cabernet franc 2016</i> | <i>La Tunella</i> | <i>(UD)</i> | € 20,00 |
| <i>Rosso Montalcino 2015</i> | <i>Frescobaldi</i> | <i>(SI)</i> | € 17,00 |
| <i>Chianti classico Gineprone 2016</i> | <i>Col D'Orcia</i> | <i>(SI)</i> | € 17,00 |
| <i>Merlot 2018</i> | <i>Zonta</i> | <i>(VI)</i> | € 16,00 |