

<i>Spumanti al calice</i>	<i>Prosecco docg Andreola</i>	€ 4,00
	<i>Durello La Grigia 2012 riserva Fongaro</i>	€ 6,00

ANTIPASTI

<i>Tartare di filetto di manzo con senape antica, olive e capperi</i>	€ 14,00
<i>Tagliere di salumi con formaggio e giardiniera</i>	€ 13,00
<i>Fiori di zucca ripieni con formaggio morbido e tartufo nero dei Berici</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio di manzetto affum con parmigiano e scaglie di tartufo</i>	€ 12,00
<i>Flan di porcini con crema di Asiago e tartufo nero</i>	€ 12,00
<i>Crudo di San Daniele 24 mesi con burrata di bufala</i>	€ 12,00
<i>Bacala mantecato con crostini di polenta</i>	€ 12,00
<i>Insalatina di piovra con sedano pomodorini datterino e olive taggiasche</i>	€ 12,00
<i>Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane</i>	€ 14,00
<i>Capesante ai ferri</i>	€ 12,00
<i>Plateau Royal di pesce crudo (gamberi, scampi, tonno, canestrelli)</i>	€ 30,00

<i>Vini bianchi al calice</i>	<i>Ribolla gialla borgo conventi</i>	€ 5,00
	<i>Sauvignon Collio Borgo Conventi 2019</i>	€ 5,00

PRIMI PIATTI

<i>Zuppa di funghi con crostini</i>	€ 10,00
<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)</i>	€ 15,00
<i>Paccheri con guanciale pomodorini e riduzione di basilico</i>	€ 11,00
<i>Tortello ripieno di anatra su riduzione di torcolato</i>	€ 10,00
<i>Bigoli con ragù di anatra</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi di patate di Rotzo con funghi barboni</i>	€ 10,00
<i>Fettucine con i porcini freschi</i>	€ 10,00
<i>Fettucine con ragù di cervo</i>	€ 10,00
<i>Tagliolini con zucca e tartufo nero dei Berici</i>	€ 14,00
<i>Spaghettono (trafilati con trafile in oro) con le vongole</i>	€ 13,00

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>Gambellara 2018</i>	<i>Dal Maso</i>	<i>(VI)</i>	€ 12,00
<i>Ribolla gialla</i>	<i>Borgo Conventi</i>	<i>(UD)</i>	€ 19,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Borgo Conventi</i>	<i>(UD)</i>	€ 19,00
<i>Soave 2019</i>	<i>Sandro De Bruno</i>	<i>(VR)</i>	€ 20,00

SECONDI PIATTI

<i>Vini rossi al calice</i>	<i>Cabernet zonta 2020</i>	€ 5,00
	<i>Pinot nero Gianni Tessari</i>	€ 4,00
<i>Rombo al forno con patate pomodorini olive e capperi min 2 persone</i>		€ 45,00
<i>Piovra arrostita su crema di patate, pomodori secchi capperi e olive</i>		€ 18,00
<i>Filetto di branzino con pomodorini olive taggiasche</i>		€ 15,00
<i>Bacala alla vicentina con polenta</i>		€ 16,00
<i>Tagliata di tonno Sardegna in crosta di pistacchi</i>		€ 18,00
<i>Coniglio cotto nel tegame di rame alla moda dei Berici</i>		€ 14,00
<i>Filetto di manzo fassona al pepe verde</i>		€ 25,00
<i>Petto d'anatra al rosa su composta di mele renette</i>		€ 17,00
<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>	€ 16,00
<i>Fiorentina di Manzo</i>	al kg € 60,00
<i>Costata di Manzo</i>	al kg € 50,00
<i>Filetto di Manzo</i>	all'hg € 9,00
<i>Bracioline di agnello ai ferri</i>	€ 16,00
<i>Braciolina di maialino iberico</i>	€ 16,00
<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>Merlot 2019</i>	<i>Natalina Grandi (VI)</i>	€ 17,00
<i>Pinot nero</i>	<i>Girland (BZ)</i>	€ 26,00
<i>Arraditz 2010 francia</i>	<i>Bearn (FR)</i>	€ 20,00
<i>Barbera D'Alba</i>	<i>Marcarini (CN)</i>	€ 20,00
<i>Due Cab/merl 2019</i>	<i>Gianni Tessari (VR)</i>	€ 15,00