

<i>Spumanti al calice</i>	<i>Champagne Charles Heidsieck</i>	€ 10,00
	<i>Trento doc Bellaveder</i>	€ 5,00

ANTIPASTI

<i>Tartare di filetto di manzo Fassona con senape antica, olive e capperi</i>	€ 16,00
<i>Tagliere di salumi con formaggio e giardiniera</i>	€ 12,00
<i>Bocconcini di pasta phillo caldi con Asiago e tartufo nero su crema di piselli</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio di manzetto affum. con parmigiano e scaglie di tartufo</i>	€ 13,00
<i>Fiori di zucca ripieni con formaggio morbido e tartufo nero dei Berici</i>	€ 12,00
<i>Crudo di San Daniele 24 mesi con burrata</i>	€ 12,00
<i>Insalatina di piovra con pomodorini sedano e olive taggiasche</i>	€ 15,00
<i>Capesante ai ferri 3pz</i>	€ 12,00
<i>Bacala mantecato con crostini di polenta</i>	€ 12,00
<i>Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane</i>	€ 14,00
<i>Plateau Royal di pesce crudo (gamberi, scampi, tonno, canestrelli)</i>	€ 30,00
<i>Scampi crudi</i>	al pz € 2,50

<i>Vini bianchi al calice</i>	<i>Gambellara col Di Mezzo Natalina Grandi</i>	€ 4,00
	<i>Soave Stefanini (VR)</i>	€ 4,00

PRIMI PIATTI

<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)</i>	€ 15,00
<i>Bigoli con ragu D'anatra</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi di patate di Rotzo con finferli e raspatura di ricotta affumicata</i>	€ 10,00
<i>Tagliolini con tartufo nero dei Colli Berici</i>	€ 14,00
<i>Linguine con ragu di mare</i>	€ 13,00
<i>Mezzi paccheri con pomodorini confit straciatella di burrata e salsa di basilico</i>	€ 10,00
<i>Spaghettono (trafilati con trafile in oro) con le vongole</i>	€ 14,00

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

Bis minimo per due persone € 16,00 ---- Coperto € 3,00

Dalla nostra cantina vi consigliamo

<i>Garganega</i>	<i>Natalina Grandi (VI)</i>	€ 15,00
<i>Valmasia malvasia 2018</i>	<i>La Tunella (GO)</i>	€ 24,00
<i>Soave 2019</i>	<i>Sandro De Bruno (VR)</i>	€ 20,00
<i>Soave 2021 Anthemis</i>	<i>Muralis (VR)</i>	€ 15,00
<i>Pinot bianco Hofstatt</i>	<i>Kurtatsch (BZ)</i>	€ 24,00

SECONDI PIATTI

<i>Vini rossi al calice</i>	<i>Valpolicella ripasso Le Morete</i>	€ 5,00
	<i>Idea cab. savignon Punto Zero</i>	€ 5,00
<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>		€ 18,00
<i>Bacala alla vicentina con polenta</i>		€ 17,00
<i>Tagliata di tonno Sardegna in crosta di pistacchi</i>		€ 18,00
<i>Vitello tonnato</i>		€ 12,00
<i>Roast-Beef all'inglese</i>		€ 12,00
<i>Coniglio cotto nel tegame di rame alla vecia maniera</i>		€ 15,00
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>		€ 28,00
<i>Bracioline di agnello in crosta di nocciole</i>		€ 18,00

PIATTI VEGETARIANI

<i>Piatto di verdure cotte miste</i>	€ 8,00
<i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	€ 12,00

ALLA BRACE

<i>Tagliata di Manzo cottura rosata</i>	€ 18,00
<i>Cuberol di T.Bone America</i>	€ 25,00
<i>Costata di manzo T.Bone.America</i>	al kg € 80,00
<i>Fiorentina di Manzo</i>	al kg € 60,00
<i>Costata di Manzo</i>	al kg € 55,00
<i>Filetto di Manzo</i>	all'hg € 9,00
<i>Bracioline di agnello ai ferri</i>	€ 18,00
<i>Braciolina di maialino iberico</i>	€ 16,00
<i>Braciola di Vitello</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>Due Cab/Mer</i>	<i>Giani Tessari (VI)</i>	€17,00
<i>Dolcetto D'Alba</i>	<i>Marcarini (CN)</i>	€ 20,00
<i>Rosignol (uve passite)</i>	<i>Zardini (VR)</i>	€ 28,00
<i>Valpolicella superiore2020</i>	<i>Zanoni (VR)</i>	€ 20,00