

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

ANTIPASTI

<i>Tartare di filetto di manzo con senape antica, olive e capperi</i>	3	€ 16,00
<i>Salame di casa ai ferri con polenta e raperonzoli</i>	5	€ 15,00
<i>Strudel con radicchio di Treviso su crema di Asiago giovane</i>	14/10/8	€ 12,00
<i>Tagliere di salumi con formaggio e giardiniera</i>		€ 13,00
<i>Bocconcini di pasta phillo ripieni con Asiago e tartufo nero dei Berici</i>	8/14	€ 10,00
<i>Carpaccio di manzetta affumicata con parmigiano e scaglie di tartufo</i>	14	€ 12,00
<i>Flan di zucca con crema di porcini e tartufo nero</i>	14/10	€ 13,00
<i>Crudo di San Daniele 24 mesi con burrata di bufala</i>	14	€ 12,00
<i>Bacala mantecato con crostini di polenta</i>	14	€ 12,00
<i>Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane</i>	8	€ 14,00
<i>Capesante ai ferri</i>		€ 12,00
<i>Plateau Royal di pesce crudo (gamberi, scampi, tonno, canestrelli)</i>	9	€ 35,00

<i>Vini bianchi al calice</i>	<i>Gambellara col di mezzo Natalina Grandi</i>	€ 4,00
	<i>Soave classico Pieropan</i>	€ 4,00

PRIMI PIATTI

<i>Zuppa di funghi con crostini</i>	8/14	€ 10,00
<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)</i>	14	€ 15,00
<i>Tagliolini con tartufo bianco D'alba</i>	14	€ 30,00
<i>Bigoli con ragù di anatra</i>	2/14/8	€ 12,00
<i>Gnocchi di patate di Rotzo con radicchio Trevisano e tastasale</i>	8/10	€ 12,00
<i>Fettucine con i fegatini di pollo</i>	14/8	€ 10,00
<i>Fettucine con ragù di cervo</i>	2/14/8	€ 12,00
<i>Tagliolini con zucca e tartufo nero dei Berici</i>	14/8	€ 14,00

Per le intolleranze chiedere al personale di sala la lista degli ALLERGENI

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>Garganega</i>	<i>Natalina Grandi (VI)</i>	€ 12,00
<i>Malvasia 2018</i>	<i>La Tunella (UD)</i>	€ 24,00
<i>Soave 2019</i>	<i>Sandro de Bruno (vi)</i>	€ 20,00
<i>Soave 2021 Anthemis</i>	<i>Muralis (VR)</i>	€ 15,00

SECONDI PIATTI

Vini rossi al calice	Valpolicella classico Zyme	€ 5,00
	Merlot Zonta	€ 5,00
Filetto di branzino con pomodorini e olive taggiasche		€ 15,00
Piovra arrostita su crema di patate, pomodori secchi capperi e olive		€ 18,00
Bacala alla vicentina con polenta	14/8/11	€ 17,00
Tagliata di tonno Sardegna in crosta di pistacchi	1	€ 18,00
Fegato di vitello alla Veneziana	5	€ 14,00
Guancia di manzo all'amarone	5/2	€ 14,00
Petto di faraona ripieno con porcini		€ 15,00
Coniglio cotto nel tegame di rame alla vecchia maniera	5	€ 15,00
Filetto di manzo Fassona al pepe verde	14/8	€ 28,00
Bracioline di agnello in crosta di nocciole	1/8/10	€ 18,00

PIATTI VEGETARIANI

Piatto di verdure cotte miste		€ 8,00
Selezione di formaggi con confetture e miele	14	€ 12,00

ALLA BRACE

Tagliata di Manzo cottura rosata		€ 18,00
Cuberol America		€ 25,00
Costata di manzo T.Bone.America	al kg	€ 80,00
Fiorentina di Manzo	al kg	€ 60,00
Costata di Manzo	al kg	€ 55,00
Filetto di Manzo Fassona piemontese	all'hg	€ 9,00
Bracioline di agnello ai ferri		€ 18,00
Braciolina di maialino iberico		€ 18,00
Braciola di Vitello		€ 16,00
Galletto ai ferri		€ 15,00

Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala la lista degli alletrgeni

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

Dalla nostra cantina vi consigliamo

Due Cab/Mer	Giani Tessari (VI)	€ 17,00
Dolcetto D'Alba	Marcarini (CN)	€ 20,00
Masi 2019 ripasso campofiorin	Masi (VR)	€ 27,00
Valpolicella superiore 2020	Zanoni (VR)	€ 20,00