

Spumanti al calice	Franciacorta brut Alma Bellavista	€ 7,00
	Trento doc Bellaveder	€ 6,00

### ANTIPASTI

Fiori di zucca ripieni con formaggio morbido e tartufo nero dei Berici	14	€ 14,00
Flan di zucca su crema di funghi e guanciale croccante	8/10/14	€ 14,00
Carpaccio di manzo black Angus affum. con scaglie parmigiano e tartufo nero	14	€ 15,00
Tartare di filetto di manzo con senape antica, olive e capperi	3	€ 18,00
Tartare di filetto di manzo con tartufo nero fresco		€ 23,00
Costata cruda a carpaccio marinata per 2 persone circa 1 kg		€ 60,00
Tagliere di salumi con formaggio e giardiniera	14	€ 13,00
Crudo di San Daniele 24 mesi con burrata	14	€ 14,00
Noci di capesante brasate su crema di piselli e polvere di vaniglia	14/10/8	€ 15,00
Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane	8	€ 14,00
Plateau Royal di pesce crudo (gamberi, scampi, canestrelli, branzino, tonno)	9/7	€ 30,00

Vini bianchi al calice	Gambellara Riva del Mulino Dal Maso	€5,00
	Faustine Piovenne Porto Godi	€4,00

### PRIMI PIATTI

Zuppa di funghi con crostini	14/8	€ 13,00
Ravioli in farcia di zucca padellati ai porcini	10/8	€ 14,00
Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)	14	€ 17,00
Gnocchi con patate di Rotzo con i finferli freschi e ricotta affumicata	10/8	€ 13,00
Tagliolini con porcini freschi	8/10/14	€ 14,00
Fettuccine con ragu di vitellino da latte e finferli freschi	8/10	€ 14,00
Fettuccine con ragu di coniglio e porcini freschi	14/8/10	€ 14,00
Bigoli con ragu d'anatra	2/14/8/10	€ 12,00
Tagliolini con tartufo nero e capesante	14/8/11/10	€ 15,00

**Per le intolleranze chiedere al personale di sala la lista degli ALLERGENI i numeri accanto corrispondono alla lista a disposizione**

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

**Bis minimo per due persone € 20,00 ---- Coperto € 3,00**

### Dalla nostra cantina vi consigliamo

Hedòs Rosè	Cantina Tollo	(CH)	€ 23,00
Vespaiolo	Col Dovigo	(VI)	€ 18,00
Pinot Bianco 2021	Girlan	(BZ)	€ 20,00
Yellow Hills 2022	Castello di Spessa	(GO)	€ 32,00

## SECONDI PIATTI

<b>Vini rossi al calice</b>	<i>Marcella Punto zero</i>	<b>5</b>	€ 5,00
	<i>Pinot nero Mazzon Kurtatsch</i>	<b>5</b>	€ 6,00
<i>Tagliata di tonno pinne gialle</i>	<b>11</b>		€ 20,00
<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>			€ 20,00
<i>Baccalà alla vicentina con polenta</i>	<b>14/8/11</b>		€ 18,00
<i>Guancia di manzo all'amarone</i>	<b>8/2</b>		€ 18,00
<i>Fegato di vitello alla veneziana</i>			€ 16,00
<i>Petto di faraona ripieno con porcini</i>			€ 15,00
<i>Coniglio cotto nel tegame di rame alla vecia maniera</i>	<b>5</b>		€ 15,00
<i>Bracioline di agnello in crosta di nocciole</i>	<b>1/8/10</b>		€ 20,00

### PIATTI VEGETARIANI

<i>Piatto di verdure cotte miste</i>			€ 8,00
<i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	<b>14</b>		€ 12,00

### ALLA BRACE

<i>Tagliata di Manzo cottura rosata</i>			€ 20,00
<i>Filetto di manzo Fassona</i>		al hg	€ 9,00
<i>Cuberol America</i>			€ 30,00
<i>Costata di manzo /fiorentina T.Bone.America</i>		al kg	€ 75,00
<i>Costata di Manzo hg 600/700 circa</i>		al pezzo	€ 30,00
<i>Bracioline di agnello ai ferri</i>			€ 20,00
<i>Braciolina di maialino Iberico</i>			€ 18,00
<i>Braciola di Vitello</i>			€ 20,00

*Per eventuali intolleranze chiedere al personale di sala la lista degli allergeni*  
*I contorni sono abbinati ai piatti e compresi nel prezzo del piatto*

### Dalla nostra cantina vi consigliamo

<i>Merlot Paezza 2022</i>	<b>5</b>	<i>Col Dovigo</i>	<b>(VI)</b>	€ 19,00
<i>Carmenere</i>	<b>5</b>	<i>Punto Zero</i>	<b>(VI)</b>	€ 38,00
<i>Rosignol rosso da uve passite</i>	<b>5</b>	<i>Zardini</i>	<b>(VR)</b>	€ 28,00
<i>Rovea Tai Riserva 2019</i>	<b>5</b>	<i>Pegoraro</i>	<b>(VI)</b>	€ 25,00