

<i>Spumanti al calice</i>	<i>Franciacorta brut Alma Bellavista</i>	€ 7,00
	<i>Durello vulcano Sandro de Bruno</i>	€ 6,00

ANTIPASTI

<i>Salame di casa ai ferri con polenta</i>		€ 9,00
<i>Flan di rosole con crema di Asiago giovane e guanciaie croccate</i>		€ 12,00
<i>Frittatina con i bruscardoli</i>	14/10	€ 12,00
<i>Strudel con radicchio di Treviso su crema di Asiago giovane</i>	8/10/14	€ 12,00
<i>Carpaccio di manzo black Angus affum. con scaglie parmigiano e tartufo nero</i>	14	€ 15,00
<i>Tartare di filetto di manzo con senape antica, olive e capperi</i>	3	€ 18,00
<i>Tartare di filetto di manzo con tartufo nero</i>		€ 23,00
<i>Costata cruda a carpaccio marinata per 2 persone circa 1 kg</i>		€ 60,00
<i>Tagliere di salumi con formaggio e giardiniera</i>	14	€ 13,00
<i>Crudo di San Daniele 24 mesi con burrata</i>	14	€ 14,00
<i>Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane</i>	8	€ 14,00

<i>Vini bianchi al calice</i>	<i>Chateau Bas rolle,ugni blanc sauvignon</i>	€5,00
	<i>Kurtatsch GRAUN Muller Thurgau</i>	€5,00

PRIMI PIATTI

<i>Zuppa di funghi con crostini</i>	14/8	€ 11,00
<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)</i>	14	€ 17,00
<i>Pasticcio con i primi asparagi bianchi</i>	8/10/14	€ 12,00
<i>Gnocchi con patate di Rotzo con i bruscardoli</i>	10/8	€ 12,00
<i>Fettucine con fegatini e durelli di pollo</i>	8/10/14	€ 12,00
<i>Fettucine con ragù di cervo</i>	14/8/10	€ 12,00
<i>Bigoli con ragù d'anatra</i>	2/14/8/10	€ 12,00
<i>Tagliolini con tartufo nero e capesante</i>	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

<i>Hedòs Rosè</i>	<i>Cantina Tollo</i>	<i>(CH)</i>	€ 23,00
<i>Yellow Hills Ribolla Gialla</i>	<i>Castello di Spessa</i>	<i>(GO)</i>	€ 32,00
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Tunella</i>	<i>(GO)</i>	€ 26,00
<i>Soave Campovulcano</i>	<i>I Campi</i>	<i>(VR)</i>	€ 32,00

SECONDI PIATTI

Vini rossi al calice	<i>Marcella Punto zero</i>	5	€ 5,00
	<i>Chateau bas rosso Francese</i>	5	€ 6,00
<i>Tagliata di tonno pinne gialle</i>	11		€ 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>	14/8/11		€ 18,00
<i>Capretto alla moda dei berici</i>	8/2		€ 20,00
<i>Petto di faraona ripieno con porcini</i>			€ 15,00
<i>Coniglio cotto nel tegame di rame alla vecia maniera</i>	5		€ 15,00
<i>Bracioline di agnello in crosta di nocciole</i>	1/8/10		€ 20,00

PIATTI VEGETARIANI

<i>Piatto di verdure cotte miste</i>			€ 8,00
<i>Selezione di formaggi con confetture e miele</i>	14		€ 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>Valpolicella Possessioni</i>	5	<i>Serego Alighieri (VR)</i>	€ 24,00
<i>Sherezade nero d'avola</i>	5	<i>Donnafugata (MA)</i>	€ 24,00
<i>Rosignol rosso da uve passite</i>	5	<i>Zardini (VR)</i>	€ 28,00
<i>Rovea Tai Riserva 2019</i>	5	<i>Pegoraro (VI)</i>	€ 25,00