

Spumanti al calice

Trento doc rosè Brezza di Riva Agraria del Garda

€ 7,00

Durello vulcano Sandro de Bruno

€ 6,00

ANTIPASTI

Soppressa di casa con polenta

€ 10,00

Fiori di zucca ripieni con formaggio morbido e tartufo nero dei Berici 14

€ 15,00

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

€ 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

Bacala mantecato con polenta 14

€ 15,00

Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane 8

€ 15,00

Vini bianchi al calice

Sauvignon KOFL Kurtatsch

€ 7,00

Ribolla gialla VINNAE Jermann

€ 7,00

PRIMI PIATTI

Zuppa di funghi porcini con crostini 14/8

€ 14,00

Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone) 14

€ 18,00

Tortelli di zucca padellati con porcini freschi

€ 15,00

Gnocchi con patate di Rotzo con ragù bianco di vitellino da latte e finferli 10/8

€ 14,00

Fettucine con ragù di cervo 14/2

€ 14,00

Fettucine con i porcini freschi 14

€ 14,00

Bigoli con ragù d'anatra 2/14/8/10

€ 13,00

Tagliolini con tartufo nero e capesante 14/8/11/10

€ 16,00

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

Yellow Hills Ribolla Gialla

Castello di Spessa

(GO)

€ 32,00

Pinot Grigio

Tunella

(GO)

€ 26,00

Soave Campovulcano

I Campi

(VR)

€ 32,00

SECONDI PIATTI

Vini rossi al calice

Amarone della Valpolicella Bertani 5	€ 18,00
Legrein Cantina di Riva 5	€ 6,00
Filetto di branzino con pomodorini e olive taggiasche	€ 15,00
Piovra arrostita su crema di patate, pomodori secchi capperi e olive	€ 20,00
Baccalà alla vicentina con polenta 14/8/11	€ 18,00
Bocconcini di cervo con polenta 2/14	€ 17,00
Petto di faraona ripieno con porcini	€ 15,00
Coniglio cotto nel tegame di rame alla vecia maniera 5	€ 15,00
Bracioline di agnello in crosta di nocciole 1/8/10	€ 20,00

PIATTI VEGETARIANI

Piatto di verdure cotte miste	€ 10,00
Selezione di formaggi con confetture e miele 14	€ 12,00

ALLA BRACE

Tagliata di Manzo cottura rosata		€ 20,00
Filetto di manzo Fassona	al hg	€ 9,00
Cuberol America		€ 30,00
Costata di manzo /fiorentina T.Bone.America	al kg	€ 80,00
Costata di Manzo hg 600/700 circa	al pezzo	€ 30,00
Bracioline di agnello ai ferri		€ 20,00
Braciolina di maialino Iberico		€ 20,00
Braciola di Vitello		€ 23,00

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

Pinot nero Blauburgunder 5	Kurttsch	(BZ)	€ 26,00
Sherezade nero d'avola 5	Donnafugata	(MA)	€ 24,00
Rosignol rosso da uve passite 5	Zardini	(VR)	€ 28,00
Rovea Tai Riserva 2019 5	Pegoraro	(VI)	€ 25,00
448 5	Girland	(BZ)	€ 24,00