

<i>Spumanti al calice</i>	<i>Champagne Charles Heidsieck</i>	€ 9,00
	<i>Durello Fongaro Cuvè Extra brut</i>	€ 5,00

ANTIPASTI

<i>Tartare di filetto di manzo con senape antica, olive e capperi</i>	3	€ 18,00
<i>Costata cruda a carpaccio marinata per 2 persone circa 1 kg</i>		€ 60,00
<i>Frittatina con i finferli freschi</i>	10/14	€ 10,00
<i>Flan di piselli di Pozzolo su crema di Asiago giovane e guanciale croccante</i>	14/10	€ 14,00
<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>		€ 10,00
<i>Carpaccio di manzetto affum. con parmigiano e scaglie di tartufo</i>	14	€ 14,00
<i>Crudo di San Daniele 24 mesi con burrata di bufala</i>	14	€ 12,00
<i>Baccalà 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, branzino)</i>	9/7	€ 35,00

<i>Vini bianchi al calice</i>	<i>Soave Grisela Tenuta Cornelia Tessaari</i>	€ 5,00
	<i>Muller Turgau Hofstatter 2019</i>	€ 5,00

PRIMI PIATTI

<i>Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)</i>	14	€ 16,00
<i>Gnocchi con patate di Rotzo con finferli freschi e ricotta affumicata</i>	10/8/14	€ 12,00
<i>Tortelli in farcia di piselli padellati con il guanciale su crema di Asiago</i>	8/10/14	€ 12,00
<i>Fettucine con i piselli dipozolo</i>	8/10	€ 12,00
<i>Fettucine con ragù di cervo</i>	2/14/8/10	€ 12,00
<i>Bigoli con ragu d'anatra</i>	2/14/8/10	€ 12,00
<i>Tagliolini con asparagi freschi</i>	10/8	€ 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 € 16,00 ---- Coperto € 3,00

Dalla nostra cantina vi consigliamo

<i>Pinot Grigio 22</i>	<i>Livio Felluga</i>	<i>(UD)</i>	€ 22,00'
<i>Silvaner 22</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>(BZ)</i>	€ 24,00
<i>Sauvignon</i>	<i>Polje</i>	<i>(UD)</i>	€ 22,00
<i>Garganega Capochino</i>	<i>Roccolo Calisto</i>	<i>(VR)</i>	€ 22,00

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