

Spumanti al calice	Blanc de Blanc extra brut Puiatti GO	€ 5,00
	Durello Fongaro Brut la Grigia	€ 5,00

ANTIPASTI

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
Frittatina con i finferli freschi	10/14	€ 10,00
Sopressa polenta e finferli	8	€ 12,00
Tagliere di salumi con formaggio e giardiniera	14	€ 12,00
Fiori di zucca ripieni con formaggio morbido e tartufo nero dei Berici	14	€ 14,00
Carpaccio di manzetto affum. con parmigiano e scaglie di tartufo	14	€ 14,00
Crudo di San Daniele 24 mesi con burrata di bufala	14	€ 12,00
Alici del mar Cantabrico con burrata e crostini di pane	8	€ 14,00
Plateau Royal di pesce crudo (gamberi, scampi, tonno, canestrelli, branzino)	9/7	€ 35,00
Vini bianchi al calice	Soave Grisela Tenuta Cornelia Tessaari	€ 5,00
	Sauvignon Vette Alto Adige 2019	€ 5,00

PRIMI PIATTI

Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)	14	€ 16,00
Gnocchi con patate di Rotzo con il tartufo nero dei Berici	10/8/14	€ 15,00
Tagliolini con ragù di vitellino da latte e finferli	8/10/14	€ 12,00
Ravioli in farcia di zucca padellati con porcini freschi	8/10/14	€ 12,00
Fettucine con i porcini freschi	8/10	€ 12,00
Fettucine con ragù di cervo	2/14/ 8/10	€ 12,00
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 € 16,00 ---- Coperto € 3,00

Dalla nostra cantina vi consigliamo

Capirtel Foscarino	Anselmi (VR)	€ 30,00'
Sylvaner 22	Kofererhoff (BZ)	€ 24,00
Pinot Bianco 2021	Punto Zero (VI)	€ 20,00
Garganega Capochino	Roccolo Calisto (VR)	€ 22,00

SECONDI PIATTI

Vini rossi al calice	Langhe Buio nebbiolo/barbera Enzo Broglietti	5	€ 5,00
	Pinot nero riserva Mazon Kurtatch	5	€ 9,00
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
Tagliata di tonno Sardegna in crosta di pistacchi	1		€ 18,00
Trippa di vitello alla parmigiana			€ 12,00
Guancia di manzo brasata all'Amarone	2/5		€ 18,00
Fegato di vitello alla veneziana			€ 15,00
Petto di faraona ripieno con porcini			€ 15,00
Coniglio cotto nel tegame di rame alla vecia maniera	5		€ 15,00
Filetto di manzo fassona al pepe verde	14/8		€ 32,00
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		€ 28,00
Costata di manzo T.Bone.America	al kg	€ 85,00
Fiorentina di Manzo	al kg	€ 65,00
Costata di Manzo	al kg	€ 60,00
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		€ 18,00
Galletto ai ferri		€ 15,00

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 ris mazzon	5	Kurtatcch (BZ)	€ 52,00
Carmenere	5	Punto Zero (VI)	€ 38,00
Merlot 2020	5	Franz Hass (BZ)	€ 37,00
Pinot nero	5	Gianni Tessari (VR)	€ 16,00