

Spumanti al calice	Gran Cuvée brut millesimato Villa Rinaldi	€ 8,00
	Ribolla gialla Zyme	€ 6,00

### ANTIPASTI

Flan di rosole con crema di Asiago giovane e guanciaie croccante	10/14/8	€ 14,00
Frittatina con i bruscardoli	14/10	€ 12,00
Strudel con i bruscardoli (pianta del luppolo)	10/14/8	€ 12,00
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
Sopressa e polenta alla griglia	8	€ 10,00
Tagliere di salumi con formaggio e giardiniera	14	€ 12,00
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, canestrelli, branzino, tonno)	9/7	€ 30,00

Vini bianchi al calice	Pinot bianco Trasparenza Punto Zero	€5,00
	Capitel Foscario Anselmi 2023	€ 6,00

### PRIMI PIATTI

Riso mantecato con tartufo nero dei Berici (min. per due persone)	14	€ 16,00
Gnocchi con patate di Rotzo con le spugnole (primi funghi freschi)	10/8/14	€ 12,00
Tagliolini con ragù di vitellino e porcini	8/10	€ 12,00
Fettucine con i primi asparagi freschi nostrani	8/10	€ 12,00
Fettucine con i primi piselli freschi	2/14/8/10	€ 12,00
Bigoli con ragù 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

Capitel Foscario	Anselmi	(VR)	€ 30,00'
Sylvaner 22	Kofererhoff	(BZ)	€ 24,00
Pinot Bianco 2021	Girland	(BZ)	€ 20,00
Garganega Capochino	Roccolo Calisto	(VR)	€ 22,00

## SECONDI PIATTI

### Vini rossi al calice

Polveriera Piovene Porto Godi 2023	5	€ 5,00
Pinot nero riserva Mazzon Kurtatsch	5	€ 8,00

Tagliata di tonno pinne gialle	1	€ 20,00
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
Fegato di vitello alla veneziana		€ 16,00
Capretto alla moda dei Berici		€ 16,00
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	€ 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		€ 20,00
Cuberol America		€ 30,00
Costata di manzo /fiorentina T.Bone.America		al kg € 85,00
Fiorentina di Manzo		al kg € 65,00
Costata di Manzo hg 700/800 circa al pezzo		€ 30,00
Bracioline di agnello ai ferri		€ 18,00
Braciolina di maialino Iberico		€ 18,00
Braciola di Vitello		€ 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

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