

## *Antipasti*

### ***CARPACCIO di Scottona***

*Su letto di misticanza e scaglie di Grana Padano*  
€ 12,00 (senza glutine)

### ***FLAN ai SAPORI di STAGIONE***

€ 10,00 (senza glutine)

***FOGLIE di petto d' OCA*** briciole di pane , focchi di mascarpone , spinacino e balsamico  
€ 12,00

***CARPACCIO di CERVO fumé*** frutti di bosco , olive taggiasche e gocce di salsa allo yogurt  
€ 13,00 (senza glutine)

***BOCCONCINI*** di polenta fritta al rosmarino con fonduta di formaggi  
€ 8,00 (senza glutine)

***CROSTINI*** misti con Lardo di Pata Negra e con salsa Tartufata  
€ 10,00

***TAGLIERE Veneto*** per due persone € 16,00

selezione di salumi locali e stagionature di Asiago D.O.P. del Pennar  
e giardiniera (senza glutine)

## ***PRIMI PIATTI***

**\*BIGOLI** al ragù d' ANITRA  
€ 11,00

**\*PAPPARDELLE** agli ASPARAGI su crema piselli  
€ 12,00

**\*TAGLIATELLE** al ragù bianco di Wagyu KOBE  
€ 19,00 ( no mezze porzioni )

**\*TAGLIATELLE** al TARTUFO nero dei Berici  
con punta di mascarpone € 13,00

**\*SPAGHETTONI di GRAGNANO I.G.P.**  
al Baccalà e spinacino € 12,00

**\*GNOCCHI** ai funghi freschi e crema di malga  
€ 12,00

**\*PASTICCIO** gratinato del giorno  
€ 10,00

**RAGÙ e POMODORO** per tutte le paste

***Tutta la pasta e i gnocchi sono di nostra produzione  
(farina di grano duro e 0 100% grano Italiano)***

**\* sono presenti : derivati del latte , uova , sedano , cipolla , aglio , glutine**

**-le mezze porzioni € 8,00 / 10,00**

## **Secondi**

**TAGLIATA** di Bavetta (quando disponibile)  
€ 15,00

**TAGLIATA** di sorana (secondo disponibilità, veneta o spagnola)  
€ 15,00

**FILETTO** castrato Irlandese c. 230g su crostino di pane  
€ 19,00

**CUBEROLL di manzo** c. 400g  
(costata senza osso)  
€ 22,00

**Abbinamenti: TARTUFO nero € 3,00 LARDO di PATA NEGRA € 3,00**

---

**CREEKSTONE Farm** (tronchetto scalzato) **Black Angus USA**  
frollatura 30 giorni per hg € 7,50

**CHOCO Finlandia** (alimentazione pascolo e fave di cacao)  
frollatura 20 giorni per hg € 6,00

**Costata MANZETTA POLACCA**  
(alimentazione pascolo e barbabietole) frollatura 20 giorni per hg € 6,00

**Costata / Fiorentina di GARRONESE Veneta filiera certificata**  
frollatura 30 giorni per hg € 4,50 / 6,00

**Costata / Fiorentina di BLACK ANGUS Irlandese**  
frollatura 30 giorni per hg € 4,50 / 6,00

**RUBIA GALLEGA** (vaca vieja Galiziana Iberica) frollatura 40 giorni  
(non sempre disponibile) per hg € 8,00

**TOMAHAWK Black Angus Irlanda** frollatura 20 giorni  
(costata scalzata con manico) per hg 4,50

---

**BRACIOLINE di Maialino Pata Negra Iberico**  
alimentato a ghiande € 15,00

**BRACIOLA di VITELLO**  
da latte € 16,00

**“ TRIS degustazione carni “** per 2 persone  
Cuberoll di manzo, Filetto Castrato Ir., Tagliata di sorana  
€ 46,00

## ***Secondi***

***BACCALA'** alla vicentina con polenta  
€ 15,00*

***GUANCETTE di MAIALINO** brasate al vino rosso  
€ 12,00*

***COSTOLETTE di AGNELLO** Irlandese profumate all'aglio  
€ 14,00*

***ROTOLO di FARAONA** ripieno alla carne con il suo sughetto ristretto  
W 14,00*

***Petto di POLLO** allevato a terra ai ferri  
€ 10,00*

***TARTARE** di scottona Irlandese € 15,00  
(olio di oliva , limone , worcester , uovo , tropea , senape , acciughe , capperi )*

***Le stagionature di ASIAGO D.O.P. del Pennar**  
e Grana Padano  
€ 10,00*

### *Menù bambini*

*Piatto baby WURSTEL di pollo e tacchino (no ogm) con patate fritte 7,00*

*Piatto baby PETTO di POLLO alla brace con patate fritte 7,00*

*Primo piatto baby al ragù o pomodoro 7,00*

***CONTORNI MISTI € 3,00 a PORZIONE***