

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)

LUMACHE alla Vicentina con porcini di Asiago

su polentina
€ 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

***MACCHERONCINI** al baccalà e olive taggiasche € 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.
Cacio e Pepe € 12,00

***GNOCCHI** ai Porcini e crema di Asiago
€ 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

TRIPPE di manzo in umido alla Parmigiana
€ 14,00

GUANCETTE di MAIALINO brasate al vino rosso
€ 14,00

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

Tagliata di TONNO al sesamo e glassa di balsamico
18,00

Petto di POLLO allevato a terra ai ferri
€ 12,00

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