

## *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 ragù bianco di WAGYU KOBE (giappone)  
€ 20,00

**\*TAGLIATELLE** alle CAPESANTE GAMBERI e zucchine  
€ 14,00

**\*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, Irlanda o Bavarese)  
€ 15,00

**FILETTO** castrato Irlandese c. 220g su crostino di pane  
€ 20,00

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

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

---

**Costata scalzata CREEKSTONE Farm U.S.A.** solo pascolo e sorgo  
frollatura 30 giorni per hg € 7,00

**Scottona SASHI Finlandia** (alimentazione pascolo e cereali)  
frollatura 25 giorni per hg € 6,00

**Costata MANZETTA POLACCA**  
(alimentazione pascolo e barbabietole) frollatura 20 giorni per hg € 5,50

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

**Costata / Fiorentina di BLACK ANGUS Irlandese**  
frollatura 20 giorni per hg € 4,50 / 6,00

**Scottona LIMOSINE Galiziana Iberica** (pascolo) frollatura 20 giorni  
per hg € 5,50

**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***