

Antipasti

Sopressa artigianale con formaggio Asiago e funghi chiodini (7)	€ 12,00
Sopressa ham with Asiago cheese and mushrooms	
Baccalà alla vicentina con crostini (1;4;7)	€ 12,00
Cod with golden croutons	
Flan di zucca con crema ai formaggi e carpaccio di tartufo nero (1;3,7)	€ 12,00
Pumpkin flan with cheese cream and black truffle	
Tartare di manzo alla senape antica (6;10)	€ 12,00
Meat tartare	

I nostri primi piatti fatti in casa

Fettuccine ai porcini e carpaccio di tartufo nero(1;3;7)	€ 16,00
Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle carpaccio	
Spatzle con crema di formaggio Asiago (1;3,7)	€ 12,00
Spatzle with Asiago cream cheese	
Bigoli con ragù d'anitra (1;3;7;9)	€ 12,00
Bigoli with duck sauce	
Taglierini gratinati allo speck di Asiago (1;3;7;9)	€ 12,00
Baked taglierini with speck ham	

Le nostre zuppe del giorno

Zuppa di cipolle gratinata (1;3;7;9)	€ 10,00
Onion soup	
Crema cimbra di cavolo viola, mele, kumino (9)	€ 10,00
Purple cabbage cream	

Le nostre carni alla brace

Cotte unicamente con faggio o rami di abete rosso provenienti dai boschi di Asiago che conferisce alle nostre carni, un inconfondibile gusto di resina naturale, particolarmente apprezzato e ricercato

Costata T/Bone di scottona bavarese (1.2-1.4 Kg circa) consigliata per 2 persone	€/hg 6,00
Bavarian T/Bone steak (1.2-1.4 Kg) recommended for 2 people	
Costata di chianina IGP (1.3-1.6 Kg circa) consigliata per 2 persone	€/hg 6,00
Chianina PGI ribeye (approximately 1.3-1.6 Kg) recommended for 2 people	
Lombata di maialino Iberico servita su pomodoro fresco e cipolla di Tropea	€ 24,00
Iberian pork loin served on fresh tomato and Tropea onion	
Tagliata di Cube Roll Teys Black Angus Australiano al rosmarino (3 hg circa)(7)	€ 30,00
Sliced Cube Roll Teys Australian Black Angus with rosemary	
Lombata di vitello (5 hg circa)	€ 17,00
Veal loin	
Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2.5/3,5 circa)	€/hg 10,00
French veal fillet	
Il meglio del filetto di vitellone francese ai porcini (7)	€/hg 12,00
The best of French veal fillet with porcini mushrooms	
Lombatine d'agnello alla fiamma (7)	€ 18,00
Flamed lamb loins	
Asado argentino con la nostra salsa barbecue (1;6;7;9;10;11)	€ 18,00
Asado meat	

La nostra selvaggina

Pernice rossa cacciata gratinata al profumo di tartufo (consigliata per una/due persone) (1;3;7)	€ 25,00
Hunted partridge au gratin, flavored with truffles	
Lepre in salmì con polenta (1;7;9)	€ 18,00
Hare with polenta	
Controfiletto di cervo ai frutti rossi (7;9)	€ 25,00
Deer fillet with berries	

I piatti della nostra tradizione

Guancia di manzo brasata al cabernet (1;7;9)	€ 18,00
Braised cheek	
Polenta funghi chiodini e formaggio Asiago (7)	€ 16,00
Polenta, chiodini mushrooms and Asiago cheese	
Suprema di faraona	
Iaccata al miele millefiori Rigoni di Asiago con prugne e bacche di ginepro (1;7;9)	€ 18,00
Guinea fowl with plums and juniper	
Contorni misti di stagione (1;3;7;9)	€ 4,00
Vegetables	

Le torte e i dolci al cucchiaino fatti in casa

Our cakes and mousse

Tortino al cioccolato fondente (3;7) Chocolate flan	€ 6,00
Crema pasticcera, gelatina al miele millefiori, rum, vaniglia bourbon, briciole di meringa(1;3;7) Cream, jelly honey, meringues	€ 6,00
Dolce inzuppo: cantucci con vin santo (1;3;7;8) Cantucci biscuits	€ 8,00
Salame al cioccolato (1;3;7;8) Chocolate salami	€ 6,00
Panna cotta alla melissa e camomilla con frutti di bosco (7) Pannacotta with berries	€ 6,00
Crema brule (1;3;7) Crema brule	€ 6,00
Coperto pane e servizio Service, bread and cover charge	€ 3,00

Tutti i nostri piatti sono preparati al momento, pertanto ci scusiamo in anticipo con la nostra Gentile Clientela qualora si dovessero verificare delle attese.

Auguriamo ai nostri graditi ospiti una piacevole degustazione.

All our dishes are freshly prepared, therefore we apologize in advance to our Dear Customers should any expectations arise.

We wish our welcome guests a pleasant tasting.

Sposatevi un cuoco/a, l'amore passa ... la fame no!

Marry a chef, love passes ... hunger no!

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni:

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi e derivati	8	Frutta a guscio: mandorle, noci di pecan, noci del Brasile, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione