

## *Antipasti*

### Starters

Speck di Asiago con funghi e crostini dorati (1;7) Asiago' speck with mushrooms and golden croutons	€ 10,00
Baccalà mantecato alla veneziana con crostini dorati (7;4) Venetian style creamed cod with golden croutons	€ 11,00
Tortino di polenta pasticciata su crema ai funghi (1;7;9) Polenta pie with Asiago cheese fondue	€ 10,00
Sandwich di paté di foie gras con salsa al vin cotto e composta di melanzane e zenzero Foie gras sandwich with wine sauce and aubergine jam	€ 11,00

## *I nostri primi piatti fatti in casa*

### Our homemade first courses

Fettuccine ai porcini e carpaccio di tartufo nero (1;3;7) Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle	€ 13,00
Bigoli al ragù d'anitra tagliato a mano (1;3;7;9) Bigoli with duck ragout	€ 10,00
Scrigno di pasta sfoglia ripieno di speck e formaggio Asiago (1;3;7) Casket of puff pastry filled with speck and Asiago cheese	€ 10,00
Taglierini gratinati allo speck di Asiago (1;3;7;9) Lasagne pasta with meat, mushrooms and bacon	€ 10,00
Canederli all'erbette su crema di basilico e pomodorini (1;3;7) Canederli with herbs on cream of basil and cherry tomatoes	€ 10,00
Zuppa di cipolle gratinata (1;7;9) Onion soup	€ 9,00

## *Le nostri carni alla brace*

Our grilled meat

Costata di Chianina I.G.P. consigliata 1 / 2 persone (1,4 Kg circa) Rib of Chianina I.G.P. recommended 1/2 people (about 1.4 kg)	€/hg 5,00
Costata di scottona finlandese (circa 1,1Kg), consigliata per 1/2 persone Cost of finnish scottona, about 1,2Kg	€/hg 5,00
Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2,5-3 circa) Beef fillet	€/hg 9,00
Il meglio del filetto di vitellone francese con funghi porcini (hg 2,5-3 circa) Beef fillet with porcini mushrooms	€/hg 11,00
Tagliata di Black Angus Australiano al rosmarino (3 hg circa) ( 7) Sliced Australian Black Angus with rosemary (about 3 hg)	€ 19,00
Tagliata di pluma Pata Negra Sliced Pata Negra pluma	€ 17,00
Galletto della Vallespluga speziato (6;9) Spiced Galletto della Vallespluga	€ 15,00
Lombatine d'agnello alla fiamma (7) Flame lamb loins (7)	€ 17,00
Braciola di vitello (0,5 Kg Circa) Veal chop	€ 16,00

## *I piatti della nostra tradizione*

Our traditional main courses

Pernice ripiena e gratinata, al profumo di tartufo (1;3;7) Stuffed and au gratin partridge with truffle scent	€ 20,00
Capriolo in salmì con polenta (7;9) Roe with polenta	€ 16,00
Baccalà alla vicentina con polenta (1;4;7) Vicentina-style cod with polenta	€ 18,00
Contorni misti di stagione (si prega di declinare il servizio qualora non desiderato) Vegetables (Please decline the service if not desired)	€ 3,50
Coperto, pane e servizio Service and bread	€ 3,00

## *Le nostre torte e i dolci al cucchiaino*

Our cakes and mousse

Tartelletta fiorentina: base di pasta frolla con caramello e frutta secca (1;3;7;8) Cake with caramel and dried fruits	€ 6,00
Mini sacher del Rutzer (1;3;7) Our mini sacher	€ 6,00
Crema di mascarpone con nocciole e cacao (3;7;8) Mascarpone cream with hazelnuts and cocoa	€ 6,00
Panna cotta con mirtilli freschi (7) Panna cotta with fresh blueberries	€ 6,00
Tortino morbido con fichi, noci e crema inglese (1;3;7;8) Figs, nuts and english cream pie	€ 6,00
Semifreddo al limoncello (7) Lemon parfait	€ 6,00

La nostra cucina Vi propone piatti tradizionali e territoriali. Le paste sono fatte in casa e le nostri carne alla griglia vengono cotte unicamente con faggio o rami di abete rosso proveniente dai boschi di Asiago.

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.

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

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

## Bollicine – Metodo Classico

Brut Franciacorta - Lombardia	Ferghettina	€ 26,00
Brut Franciacorta <b>Rosè</b> - Lombardia	Ferghettina	€ 40,00
Valentino Brut Elena '14 –Alba – Piemonte	Rocche Manzoni	€ 32,00
BrutZero Ris. '05 - Alba – Piemonte	Rocche Manzoni	€ 60,00
Champagne (100% Pinot Nero – 3 anni in cantina) M. Guyot		€ 77,00

## Bollicine – Proseccchi, Spumanti e Brut

Vino frizzante bianco – Solo per noi- ( sui lieviti)	Cavazza	€ 18,00
Prosecco Extra dry-Valdobbiadene - Veneto	Foss Marai	€ 20,00
Pignoletto Spumante Brut – Emilia Romagna	Chiarli	€ 18,00

## Le mezze bottiglie (375 ml): vini rossi

Rosso Riserva'14 - Colli Euganei - Padova	Vignalta	€ 15,00
Amarone della Valpolicella'15 Classico – (Vr)	Brigaldara	€ 33,00
Nobile di Montepulciano'16 - Toscana	Il Coventino	€ 18,00
Brunello di Montalcino'13 – Toscana	Palazzo	€ 34,00
Teroldego Rotaliano'18 – Trentino	Casata Monfort	€ 15,00
Pinot Nero'18– Trentino	Casata Monfort	€ 15,00
Lagrein'17 Riserva – Alto Adige	Rottensteiner	€ 16,00
Barolo'12 – Piemonte	Rocche Manzoni	€ 28,00
Gattinara'12 (500 ml) – Piemonte	Travaglini	€ 22,00
Nero D'Avola'18 – Sicilia	Kudyah	€ 15,00

## Le mezze bottiglie(375 ml): vini bianchi

Brut Franciacorta (bollicine) - Lombardia	Ferghettina	€ 20,00
Pinot grigio'17 – Friuli	Fantinel	€ 13,00
Pinot Bianco'16 – Alto Adige	Rottensteiner	€ 14,00
Verdicchio dei castelli di Jesi – Marche	Vignamato	€ 14,00

## I vini rossi

### Il Veneto

Pinot Nero'17-Vicenza	Tonaj Panozzo	€ 29,00
Tai Rosso – Colli Berici Vicenza	Cavazza	€ 14,00
Suam'16 (Merlot 45%-Cabernet 55%)-Breganze	Col Dovigo	€ 26,00
Cabernet Sauvignon'18 - Breganze	Col Dovigo	€ 15,00
Paezza'18 (100% Merlot) - Breganze	Col Dovigo	€ 15,00
Groppello'17/18 – Breganze	Col Dovigo	€ 15,00
Cabernet Sauvignon'18 – Breganze	Vitacchio	€ 15,00
Cabernet Sauvignon'18 – Breganze	Vitacchio	€ 15,00
Refosco dal peduncolo rosso '18 – Breganze	Vitacchio	€ 15,00
Merlot'19 – Breganze (VI)	Vitacchio	€ 15,00

Rosso Riserva'14 - Colli Euganei - Padova	Vignalta	€ 22,00
Venegazzù '08 – Capo di Stato - Treviso	L. Gasparini	€ 59,00
Corvina Garda'17 – Verona	Tantini	€ 15,00
Valpolicella '16 – Verona	Fasoli Gino	€ 18,00
Valpolicella Ripasso'15 – Verona	Fasoli Gino	€ 27,00
Merlot Calle'09 – Vino Biologico- Verona	Fasoli Gino	€ 60,00
	<u>Il Trentino</u>	
Novello di Teroldego	Zeni	€ 18,00
Teroldego'15	Vindimian	€ 20,00
	<u>Alto Adige</u>	
Pinot Nero'16 (Blauburgunder)	Rebhof	€ 40,00
Pinot Nero'17 (Blauburgunder)	Petruskellerei	€ 24,00
	<u>Il Friuli</u>	
Cabernet Franc'18 – Isonzo del friuli	Borgo Conventi	€ 18,00
Merlot'18 – Isonzo del friuli	Borgo Conventi	€ 18,00
Refosco dal peduncolo rosso'17 – Isonzo	Borgo Conventi	€ 18,00
Venko'11-(Merlot, Cabernet Franc e Pinot Nero) - Collio	Fantinel	€ 23,00
Cabernet franc'15 - Colli orientali	La Roncaia	€ 20,00
Schioppettino di Prepotto'16- Colli orientali	Grillo	€ 22,00
	<u>La Valle d'Aosta</u>	
Gamay'16	La Source	€ 18,00
Cornalin'15	La Source	€ 20,00
Rosè'18	La Source	€ 18,00
	<u>Il Piemonte</u>	
Barbera d'Alba'16 - Langhe	Rocche Manzoni	€ 30,00
Barbera d'Asti,13	Borgo Isolabella S.S	€ 20,00
Barolo'11	Rocche Manzoni	€ 55,00
Barolo'03	Rocche Manzoni	€ 99,00
	<u>La Lombardia</u>	
Pinot Nero '18 dell'Oltrepo pavese	Calatroni	€ 20,00
Sforzato della Valtellina'10	Il Montescale	€ 60,00
Bonarda dell'Oltrepo pavese'18	Calatroni	€ 18,00
Sforzato'00	Nino Negri	€ 95,00
Vigneto Fracia''99	Nino Negri	€ 99,00

## Emilia Romagna

Sangiovese Superiore Romagna	Stefano Ferrucci	€ 17,00
Lambrusco di Sorbara Premium	Chiarli	€ 15,00
Lambrusco di Castelvetro Amabile	Chiarli	€ 15,00
Lambrusco di Modena Pruno Nero	Chiarli	€ 15,00
Rosè de Noir	Chiarli	€ 15,00

## La Toscana

Montecarlo Etichetta Blu'17 – Montecarlo	Buonamico	€ 18,00
Dea Rossa'18 – Rosato – Montecarlo	Buonamico	€ 18,00
Brunello di Montalcino riserva 2013	Palazzo	€ 102,00
Brunello di Montalcino'13	Silvio Nardi	€ 49,00
Rosso di Montalcino'14	Camigliano	€ 22,00
Chianti Classico'17	Rodano	€ 23,00
Morellino di Scansano'17	Provveditore	€ 19,00
Nobile di Montepulciano'16	Il Coentino	€ 25,00
Poderuccio'14 (Merlot - Cabernet Sauvignon)	Camigliano	€ 20,00
Sassocheto'98-Montalcino (Super Tuscan)	Il Grappolo	€150,00

## Le Marche

Piceno Superiore'14	Poderi San Lazzaro	€ 24,00
---------------------	--------------------	---------

## La Campania

Aglianico'15	Vadiaperti	€ 20,00
--------------	------------	---------

## La Puglia

Primitivo'18 – Salento	Petrelli	€ 18,00
Negroamaro'17	Petrelli	€ 18,00
Negroamaro'14	F.Salentini	€ 22,00

## La Sardegna

Cannonau di Sardegna'16	Quartomoro	€ 25,00
-------------------------	------------	---------

## La Sicilia

Etna Rosso'16 Tenuta San Michele	Murgo	€ 33,00
Syrah Adhara'16	Disisa	€ 22,00
Nero d'Avola'16 – Petti Rosso	Mansio	€ 22,00
Nero d'Avola'16	Disisa	€ 22,00

## Vini Esteri Rossi

Pomerol'96 – Francia		€180,00
Chateaneuf – du Pape'95		€150,00
Chateau Portal	Francia	Herpe Paul –Narbonne € 27,00
Chateau du Carpia '15- Bordeaux	Francia	Xavier et Aude Planty € 27,00
Shiraz'14 – Sud Africa - tappo vite		Somberbosch € 25,00

## I vini bianchi

Pinot Grigio'17 – Breganze (VI)	Col Dovigo	€ 15,00
Vespaiolo Doc Spumante Brut	Col Dovigo	€ 15,00
Soave Borgoletto '17 Veneto	Fasoli Gino	€ 18,00
Lugana 18– Lomabardia	Fasoli Gino	€ 18,00

### L'Alto Adige

Sylvaner'18	Petruskellerei	€ 20,00
Gewurtztraminer'19	Petruskellerei	€ 22,00
Sylvaner'09 tappo vite	Villscheiderhof	€ 30,00

### L'Alto Adige

Sylvaner	Petruskellerei	€ 20,00
----------	----------------	---------

## Il Friuli Venezia Giulia

Friulano – Collio	Fantinel	€ 21,00
Pinot Grigio - Collio	Fantinel	€ 21,00
Sauvignon - Collio	Fantinel	€ 21,00
Chardonnay – Isonzo	Borgo Conventi	€ 18,00
Sauvignon'09 Aquilis	Tenuta Cà Bolani	€ 30,00

### Il Piemonte

Chardonnay'11 L'Angelica- Langhe	R.Manzoni	€ 30,00
Tataya'16 – Langhe	R.Manzoni	€ 30,00

### La Toscana

Vermentino'18	Buonamico	€ 16,00
---------------	-----------	---------

### La Francia

Riesling'15 (Alsazia)	Cave De Beblenheim	€ 29,00
-----------------------	--------------------	---------

## Vino da Dessert

Moscato d'Asti	Isola Bella	€ 20,00
Solio'05 – Loazzolo Doc 375 ml	Isola Bella	€ 35,00

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

