

Antipasti

Starters

Flan di zucca su fonduta di gorgonzola (1;7;8) Pumpkin pie on gorgonzola cheese fondue	€ 12,00
Lardo di Pata Negra con crostini dorato (1;7) Pata Negra lard with golden croutons	€ 12,00
Baccalà mantecato alla vicentina con crostini dorati (1;2,3;7) Cod with golden croutons	€ 12,00
Sandwich di patè di fegato di vitello con gelatin la rum dei Caraibi e vaniglia Bourbon (1,3,7) Sandwich with liver pate, rum and vanilla jelly	€ 12,00

I nostri primi piatti fatti in casa

Our homemade first courses

Fettuccine con porcini e carpaccio di tartufo nero (1;3;7;9) Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle carpaccio	€ 16,00
Gnocchetti tirolesi con fonduta di formaggio Asiago (1;3;7) Tyrolean dumplings with Asiago cheese fondue	€ 12,00
Gnocchi di patate di Rotzo alla montanara (1;3;7) Potato gnocchi from Rotzo alla montanara	€ 12,00
Bigoli al torchio al ragù d'anitra (1,3;7;9) Pressed bigoli with duck ragout	€ 12,00
Canederli tirolesi alburro e salvia (1;3;7) Tyrolean dumpling with butter and sauge	€ 12,00

Le nostre zuppe del giorno

Our homemade soups

Zuppa di cipolle gratinata (1,7,9) Onion soup	€ 10,00
Crema di patate e funghi (1;7;9) Potatoes and mushrooms cream	€ 10,00

Le nostri carni alla brace

Our grilled meat

Costata di vitellone toscano (Kg 1.4/1.6 circa) consigliata per due persone Tuscan veal rib eye (approximately 1.4/1.6 kg) recommended for two people	€/hg 6,00
Costata di scottana bavarese (Kg 1.3/1.5 circa) consigliata per due persone Bavarian scottana steak (about 1.3/1.5 kg) recommended for two people	€/hg 6,50
Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2.5/3,5 circa) French veal fillet	€/hg 10,00
Il meglio del filetto di vitellone francese con porcini (hg 2.5/3,5 circa) French veal fillet with porcini mushrooms	€/hg 12,00
Lombata di vitello (0,5kg circa) Veal loin	€ 17,00
Tagliata di Cube-Roll Grand Garonne Blonde d'Aquitaine (7) Tragliata of Grand Garrone Blonde D'Aquitataine	€ 25,00
Lombatine d'agnello alla fiamma (7) Flamed lamb loins	€ 18,00

I piatti della nostra tradizione

Our traditional main courses

Medaglione di controfiletto di cervo ai frutti rossi (2,5-3,0 hg circa) (1,6,7,9,10) Deer with red berries	€/hg 8,00
Capriolo in salmì con polenta (1;7;9) Roe with polenta	€ 18,00
Baccalà alla vicentina con polenta (1;4,7;9) Cod with polenta	€ 18,00
Polenta, funghi e formaggio Asiago (1,7,9) Polenta, mushrooms and Asiago cheese	€ 15,00
Contorni misti di stagione Vegetables	€ 4,00
Coperto, pane e servizio Service and bread	€ 3,00

Le torte e i dolci al cucchiaio fatti in casa

Our cakes and mousse

Tortino di mele, pere, pinoli, uvetta al profumo di cannella con crema pasticcera(1;3;7;8) Warm apple pie with cream	€ 6,00
Tortino tiepido al cioccolato fondente (1,3;7) Chocolate cake	€ 6,00
Mousse al Philadelphia e lemongrass con marmellata ai cachi e nocciole(1;3;7;8) Philadelphia mousse cheese with perimmo jam and halzenuts	€ 6,00
Salame al cioccolato (1;3;7;8) Chocolate salam	€ 6,00
Il nostro tiramisù (1,3,7) Tiramisu	€ 6,00

La nostra cucina Vi propone piatti tradizionali e territoriali. Tutti i primi sono fatti in casa, così come i dolci, e le nostri carne alla griglia vengono cotte unicamente con faggio o rami di abete rosso provenienti 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!

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