Antipasti

Sopressa artigianale con formaggio Asiago e funghi (7) € 12,00
Sopressa ham with Asiago cheese and mushrooms

Prosciutto di cervo con crostini dorati (1;7) € 12,00
Venison ham with golden croutons

Tartare di tonno agli agrumi al profumo di menta (4;10) € 12,00
Tuna tartare with citrus fruits flavored with mint

Baccalà mantecato alla veneziana con crostini dorati (1;4;7;8;9) € 12,00
Venetian-style creamed cod with golden croutons

Tartare di fassona piemontese alla senape antica e asparagi croccanti (10) € 12,00
Piedmontese fassona tartare with ancient mustard and crunchy asparagus

I nostri primi piatti con pasta fatta in casa

Fettuccine ai porcini e carpaccio di tartufo nero(1;3;7) € 16,00
Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle carpaccio

Fiocchetti ripieni al formaggio Asiago e pere su crema di mascarpone e ribes rossi (1;3,7) € 12,00
Flakes stuffed with Asiago cheese and pears on mascarpone and redcurrant cream

Pappardelle al ragù di cervo e ricotta affumicata (1;3;7) € 13,00
Pappardelle with venison ragout and smoked ricotta

Bigoli all'anitra (1;3;9) € 12,00
Bigoli with duck (1;3;9)

Gnocchetti tirolesi su crema di formaggio Asiago (1;3;7) € 12,00
Tyrolean gnocchi on Asiago cheese cream

Le nostre zuppe

Zuppa di cipolle gratinata (1;7) € 10,00
Onion soup au gratin

Crema cinbra di cavolo viola al profumo di Kummel € 10,00
Purple cabbage cream flavored with Kummel

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 di chianina I.G.P (Kg 1.3/1.6 circa) €/hg 6,00
Chianina rib eye I.G.P

Costata taglio fiorentina scottona bavarese (Kg1.2/1.4 circa) €/Kg 6,50
Bavarian Florentine cut rib eye

Tagliata di Bleck Angus Australiano premium al rosmarino (7) (3hg circa) € 30,00
Sliced premium Australian Black Angus with rosemary (7) (approximately 3 hg)

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

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
Cabernet braised beef cheek

Suprema di faraona laccata al miele millefiori Rigoni di Asiago con prugne
e bacche di ginepro (1;7,9) € 18,00
Guinea fowl with plums and juniper

Lumache dei nostri monti alla Bourguignonne (1;7;9) € 17,00
Snails from our mountains Bourguignonne style

Contorni misti di stagione (1;3;7;9) € 4,00
Vegetables

Le torte, i dolci al cucchiaio fatti in casa e la frutta fresca

Our cakes and mousse

Tortino al cioccolato fondente (3;7) Chocolate flan	€ 6,00
Semifreddo agli anacardi salati (3;7;8) Cashew nuts parfait	€ 6,00
Creme brulè (1;3;7)	€ 6,00
Mousse di ricotta di pecora di malga al limone e frutti di bosco (7) Mountain sheep's ricotta mousse with lemon and berries	€ 8,00
Kiwi al naturale Natural kiwi	€ 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 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