

Antipasti

Starters

| | |
|--|---------|
| Cocotte di formaggio Asiago fuso con carpaccio di tartufo nero (7) Asiago cheese with black truffle | € 12,00 |
| Lardo di Pata Negra con crostini dorato (1;7) Pata Negra lard with golden croutons | € 12,00 |
| Speck di Asiago con funghi e crostini dorati (1;7) Speck di Asiago with mushrooms and golden croutons | € 12,00 |
| Prosciutto di cervo con crostini dorati (1;7) Venison ham with golden croutons | € 12,00 |
| Baccalà mantecato alla veneziana con crostini (1;4;7) Cod with golden croutons | € 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 |
| Bigoli al torchio al ragù d'anitra (1,3;7) Bigoli with duck sauce | € 12,00 |
| Fiocchetti alle pere e formaggio con crema delicata al mascarpone e mirtilli rossi (1;3,7) Fiocchetti with pears and cheese with a delicate mascarpone cream and cranberries | € 12,00 |
| Spetzle con crema ai formaggi (1;3;7) Tyrolean dumplings with cheese cream | € 12,00 |
| Asiagheselli (ravioli ripieni di rapa rossa e patate) al burro fuso e semi di papavero (1;3;7) Ravioli pasta with red turnip and potatoes with butter | € 14,00 |
| Scrigno di pasta sfoglia gratinato con formaggio Asiago e Speck (1;3;7) Casket of puff pastry au gratin with Asiago cheese and Speck | € 12,00 |

Le nostre zuppe del giorno

Our homemade soups

| | |
|--|---------|
| Zuppa di cipolle gratinata (1,7,9) Onion soup | € 10,00 |
|--|---------|

Le nostri carni alla brace

Our grilled meat

| | |
|--|------------|
| Costata di chianina I.G.P. (Kg 1.4/1.6 circa) consigliata per due persone Chianina steak I.G.P. (about 1.4/1.6 kg) recommended for two people | €/hg 6,00 |
| Bavarese taglio fiorentina (Kg 1.4/1.6 circa) consigliata per due persone Bavarian T-Bone (about 1.4/1.6 Kg) recommended for two people | €/hg 6,50 |
| Lombata di vitello (0,5kg circa) Veal loin | € 17,00 |
| Tagliata di Black Angus cube roll premium australiano al rosmarino(7) australian black angus meat sliced with rosmary | € 27,00 |
| Lombatine d'agnello alla fiamma (7) Flamed lamb loins | € 18,00 |
| 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 |

I piatti della nostra tradizione

Our traditional main courses

| | |
|--|---------|
| Capriolo in salmì con polenta (7;9) Roe with polenta | € 17,00 |
| Controfiletto di cervo ai frutti di bosco (1;7;9) Venison sirloin with berries | € 25,00 |
| Stinco gratinato con salsa delicate alle verdure (7;9) Shin with vegetables sauce | € 15,00 |
| Contorni misti di stagione Vegetables | € 4,00 |
| Coperto, pane e servizio Service and bread | € 3,00 |

Le torte e i dolci al cucchiaino fatti in casa

Our cakes and mousse

| | |
|---|--------|
| Bavarese alla vaniglia (3;7) Bavarian vanilla | € 6,00 |
| Tortino tiepido al cioccolato (1;3,7) Chocolate cake | € 6,00 |
| Ananas caramellato al Grand Marnier (7) Caramelized pineapple in Grand Marnier | € 7,00 |

La nostra cucina Vi propone piatti tradizionali e territoriali. Tutti i primi sono fatti in casa, così come i dolci, e le nostre carni 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

| | |
|--|------------|
| Costata di chianina I.G.P. (Kg 1.4/1.6 circa) consigliata per due persone Chianina steak I.G.P. (about 1.4/1.6 kg) recommended for two people | €/hg 6,00 |
| Costata di scottona Spagna (Kg.1.0/1.3 circa) Spanish scottona steak (about 1.0/1.3 kg) | €/hg 5,00 |
| Costata T-bone bavarese (Kg1.2/1.5 circa) consigliata per due persone T-bone steak (about 1.2/1.5 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 |