

Antipasti

Tartare di Fassona Piemontese all'olive tagiasche e pomodorini secchi (10) Piemontese Fassona tartare with Tagiasca olives and dried tomatoes	€ 12,00
Cestino di melanzana con burrata e crema al basilico (7;8) Aubergine with burrata cheese and basil cream	€ 12,00
Millefoglie di piovra con bufala e pesto di rucola (1;7) Octopus millefeuille with buffalo mozzarella and rocket pesto	€ 12,00
Tortino di zucca e tartufo su crema di Gorgonzola (1;3;7) Pumpkin and truffle pie on Gorgonzola cream	€ 12,00
Sandwich di patè di fegato di vitello con composta di mele, vaniglia e pepe (7) Sandwich of calf liver patè with apple, vanilla and pepper jam	€ 12,00

I nostri primi piatti con pasta fatta in casa

Fettuccine ai porcini e carpaccio di tartufo nero(1;3;7) Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle carpaccio	€ 16,00
Maccheroncini rossi al ragù di cervo e ricotta affumicata (1;3;7) Pappardelle with venison ragout and smoked ricotta	€ 14,00
Pappardelle ai finferli di stagione (1;3;7;8;9) Pappardelle with seasonal chanterelles	€ 14,00
Gnocchi alla Romana con pancetta gratinati al forno con crema al gorgonzola (1;3;7) Roman style gnocchi with bacon baked au gratin with gorgonzola cream	€ 12,00
Bigoli al Ragù d'Anitra Bigoli with Duck Ragù	€ 12,00
Gnocchetti tirolesi su crema di formaggio Asiago (1;3;7) Tyrolean gnocchi on Asiago cheese cream	€ 12,00
Perle di tosella al zafferano e melanzane con crumble di San Daniele (1;3;7) Saffron and aubergine tosella pearls with San Daniele crumble	€ 12,00
Lasagne al forno alle Verdure (1;3;7;9) Lasagna Baked with Vegetables	€ 12,00

Le nostre zuppe

Crema cimbra di cavolo viola, kumino e mele (9) Cimbrian cream of purple cabbage, kumino and apples	€ 10,00
Crema di zucca e granella di amaretto (7;8) Pumpkin cream and amaretto granules	€ 10,00

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 manzo bavarese taglio fiorentina consigliata per 1 o 2 persone (Kg 1.1/1.5circa) Bavarian Florentine cut beef rib recommended for 1 or 2 people (approximately 1.2/1.5 kg)	€/hg 6,50
Tagliata di Black Angus Australiano qualità premium, al rosmarino (7) Sliced premium quality Australian Black Angus, with rosemary	€ 30,00
Lombata di maialino Iberico su letto di pomodori e cipolla di Tropea Iberian pork loin on a bed of tomatoes and Tropea onion	€ 24,00
Lombata di Vitello Veal loin	€ 18,00
Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2.5/3,5 circa) French veal fillet	€/hg 11,00
Il meglio del filetto di vitellone francese ai porcini (7) The best of French veal fillet with porcini mushrooms	€/hg 13,00
Lombatine d'agnello alla fiamma (7) Flamed lamb loins	€ 18,00

La nostra selvaggina

Filetto di Cervo ai Frutti di Bosco Rossi (7) Venison Fillet with Red Berries	€ 25,00
Lepre in salmì con polenta (7;9) Hare in salmi with polenta	€ 18,00

I piatti della nostra tradizione

Capretto al Forno (7) Baked Kid	€ 24,00
Costine di maiale brasate al Valpolicella Ripasso e abete di montagna (9;10) Pork ribs with Valpolicella Ripasso herbs	€ 16,00
Suprema di faraona laccata al miele millefiori di Asiago con prugne (1;7;9) Guinea fowl supreme lacquered with Asiago multi-flower honey and plums	€ 18,00
Contorni misti di stagione (1;3;7;9) Vegetable	€ 4,00

Le torte, i dolci al cucchiaino fatti in casa

Our cakes and mousse

“Cestino di Linz”:

frolla alle nocciole con composta ai mirtili neri Rigoni di Asiago (1;3;7;8) € 6,00

“Linz Basket”: hazelnut shortcrust pastry with Rigoni di Asiago blackberry jam

Bonnet alla piemontese(1;3;7;8) € 6,00

Chocolate pudding

Bigne con crema al mascarpone e pistacchio e glassa al cioccolato (1;3;7;8) € 6,00

Cream puff with pistachio and mascarpone cream and chocolate

Cremoso al cioccolato (3;7) € 6,00

Chocolate mousse

Il nostro Tiramisù (1;3;7) € 6,00

Our Tiramisu

“Mousse del Pastore”:

Mousse di ricotta al profumo di limone con fichi e anacardi (3;7;8) € 6,00

Lemon-flavored ricotta mousse with figs and cashews

Crema Catalana al caffè (3;7) € 6,00

Coffee Catalan Cream

Tortino di Strudel di mele (1;3;7;8) € 6,00

Apple Strudel Cake

Coperto pane e servizio € 3,00

Service, bread and cover charge

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

Costata bavarese taglio fiorentina consigliata per 1 o 2 persone (Kg 1.2/1.5circa) Bavarian rib steak Florentine cut recommended for 1/2 people (approximately 1.2/1.5 kg)	€/hg 6,50
Cestino di melanzana con burrata e crema al basilico (7;8) Aubergine with burrata cheese and basil cream	€ 12,00
Tartare di fassona Piemontese all'olive tagiasche e pomodorini secchi (10) Piemontese Fassona tartare with Tagiasca olives and dried tomatoes	€ 12,00
Tortino di mele, pinoli e uvetta con crema pasticcera (3;7) Apple, pine nuts and raisin tart with custard	€ 6,00
Carpaccio di piovra con mozzarella di bufala e crema di basilico (2;5;7;8) Octopus carpaccio with buffalo mozzarella and basil cream	€ 12,00
Sandwich di patè di fegato di vitello con composta di mele, vaniglia e pepe (7) Sandwich of calf liver patè with apple, vanilla and pepper jam	€ 12,00