Antipasti - Appetizers

Tortino di zucca al tartufo su crema al gorgonzola (3;7) € 13,00
Pumpkin tart with truffle on gorgonzola cream

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

Lardo di nostra produzione con crostini (1;7) € 12,00
Home – made lard with croutons

Tartare di fassona piemontese alla senape antica (10) € 12,00
Piemontese Fassona Tartare with Ancient Mustard

Prosciutto di cervo con crostini Dorati (1;7) € 12,00
Deer ham with Golden croutons

I nostri primi piatti con pasta fatta in casa – homemade pasta

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

Pappardelle al ragù di chianina (1;3;7;8;9) € 12,00
Pappardelle with seasonal chanterelles

Gnocchetti tirolesi su crema di formaggi (1;3;7) € 12,00
Tyrolean dumplings on cheese cream

Bigoli al ragù d'anitra (1;3;7;9) € 12,00
Bigoli with duck ragù

Asiagheselli (ravioli ripieni alle rape rosse e patate) al burro fuso e semi di papavero (1;3;7;9) € 14,00
Asiagheselli (ravioli stuffed with beetroot and potatoes) with melted butter and poppy seeds

Le nostre zuppe - soups

Minestrone d'orzo (1;7;9) € 10,00
Barley Minestrone

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

Crema Cimbra di cavolo viola, mele e Kumino (1;7;9) € 10,00
Cimbra cream of purple cabbage, apples and Kumino

Le nostre carni alla brace - grilled meat cooked with Asiago wood

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 consigliata per due o tre persone (kg. 1,4-1,6 circa) €/hg 6,00
Tuscan Chianina I.G.P. steak recommended for two or three people (kg. 1.4-1,6)

T-Bone di Scottona Bavarese consigliata per una o due persone (kg. 1,1-1,4 circa) €/hg 8,00
Bavarian Beef T-Bone recommended for one or two people (kg. 1.2-1,4)

Braciola di Vitello € 18,00
Veal loin

Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2.5/3,5 circa) €/hg 11,00
French veal fillet

Il meglio del filetto di vitellone francese ai porcini (7) €/hg 13,00
The best of French veal fillet with porcini mushrooms

Lombatine di agnello alla fiamma (7) € 18,00
Flambéed lamb loins

Tagliata di Black Angus Australiano al rosmarino consigliate per una o due persone (7) € 30,00
Sliced Premium Australian Black Angus Beef with Rosemary

Salsiccia Artigianale con polenta gratinata (7) € 15,00
Artisan Sausage with Gratinated Polenta

La nostra selvaggina

Cinghiale alla cacciatora con polenta (1;3;7) € 16,00
Wild boar with polenta

Pernice rossa cacciata gratinata, al profumo di tartufo-consigliata per 1 o 2 persone (1;3;7) € 25,00
Hunted partridge au gratin with truffle flavour

I piatti della nostra tradizione

Stinco al forno (7;9) € 16,00
Pork ribs braised in Valpolicella wine

Suprema di Faraona glassata al miele con prugne (1;7) € 18,00
Honey glazed guinea fowl supreme with plums

Contorni misti di stagione (1;3;7;9) € 5,00
Vegetable

Le torte, i dolci al cucchiaio fatti in casa

Our cakes and mousse

Il nostro tiramisù (1;7) Our tiramisu	€ 6,00
Mousse del pastore con frutti di bosco (3;7) Shepherd's mousse with berries	€ 6,00
Tortino di ricotta e gocce di cioccolato (3;7;8) Ricotta and chocolate chip cake	€ 6,00
Salame al cioccolato (1;3;7;8) Chocolate salami	€ 6,00
Tortino di Strudel con mele, pinoli e uvetta (1;3;7;8) Strudel tart with apples, pine nuts and raisins	€ 6,00
Crema di mascarpone con nocciole e polvere di cacao (3;7;8) Mascarpone cream with hazelnuts and cocoa powder	€ 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