

Antipasti - Appetizers

Cestino di melanzana con burratina e pesto di basilico (7;8) Aubergine basket with burrata and basil pesto	€ 13,00
Baccalà mantecato alla veneziana con crostini dorati (1;4;7;8;9) Venetian cod with croutons	€ 12,00
Tortino di zucca al profumo di tartufo su crema di formaggi (1;3;7) Pumpkin tart with truffle flavour on a cream of cheeses	€ 12,00
Ricotta di malga con frutti bosco e ristretto di vino cotto (7;8) Ricotta di malga with berries and cooked wine reduction	€ 12,00
Tartare di Fassone piemontese alla senape antica (10) Piedmontese Fassone Tartare with Ancient Mustard	€ 12,00

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

Fettuccine ai porcini e carpaccio di tartufo nero (1;3;7) Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle carpaccio	€ 16,00
Taglierini gratinati con speck e formaggio Asiago (1;3;7) Gratinated tagliatelle with speck and Asiago cheese	€ 12,00
Pappardelle al ragù di Chianina (1;3;7;9) Pappardelle with Chianina ragu	€ 12,00
Bigoli al ragù d'anitra (1;3;7;9) Bigoli with duck ragu	€ 12,00
Gnocchi di patate dell'Altopiano di Asiago su crema di formaggio (1;3;7) Potato gnocchi from the Asiago Plateau on cream cheese	€ 12,00
Melanzane alla parmigiana (7) Eggplant parmesan	€ 12,00

Le nostre zuppe - soups

Crema di zucchine con quenelle di formaggio cremoso (7) Cream of courgettes with cream cheese quenelles	€ 10,00
Zuppa di cipolle gratinata (1;7) Onion soup au gratin	€ 10,00

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. Toscana (1 Kg circa) Chianina Rib Eye I.G.P.	€/hg 7,00
Tagliata premium di Black Angus australiano al rosmarino (7) Premium Australian Black Angus Sliced Beef with Rosemary	€ 30,00
Braciola di vitello veal chop	€ 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

La nostra selvaggina

Lepre cacciata in salmì con polenta (1;7;9) Hunted hare in salmi with polenta	€ 18,00
Pernice cacciata ripiena al profumo di tartufo (1;3;7) Stuffed partridge with truffle flavour	€ 25,00

I piatti della nostra tradizione

Asado Spagnolo con la nostra salsa barbecue passato alle braci e rifinito a bassa temperatura (7;9) Spanish Asado with our barbecue sauce, grilled and finished at low temperature	€ 21,00
Costine di maiale brasate al ripasso di Valpolicella (1;10) Pork ribs braised in Valpolicella Ripasso	€ 17,00
Stinco al forno su crema di verdure e fondo bruno (7;9) Baked shank on vegetable cream and brown stock	€ 16,00
Baccalà alla vicentina con polenta (1;3;7;9) Vicenza-style cod with polenta	€ 20,00
Contorni misti di stagione (1;3;7;9) Vegetable	€ 5,00

Le torte, i dolci al cucchiaino fatti in casa

Our cakes and mousse

Millefoglie caramellata con crema pasticcera (1;3;7)	€ 6,00
Caramelized millefeuille with custard	
Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato al fior di latte (1;3;7;8)	€ 8,00
Chocolate cake with melting heart and cream ice cream	
Coppa di mascarpone con nocciole e polvere di cacao (3;7;8)	€ 6,00
Mascarpone cup with hazelnuts and cocoa powder	
Crema frita alla veneziana (1;3;7)	€ 8,00
Venetian fried cream	
Mousse di ricotta di malga al profumo di Grand Marnier con fichi e anacardi (7;8)	€ 7,00
Alpine ricotta mousse with Grand Marnier flavour, figs and cashews	
Gelato alla crema con frutti di bosco freschi (3;7)	€ 8,00
Cream ice cream with fresh berries	
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

Baccalà alla vicentina con polenta (1;4;7;9) € 20,00
Vicenza-style cod with polenta

Cocotte di formaggio Asiago fuso con porcini (7) € 12,00
Cocotte of melted Asiago cheese with porcini mushrooms

Tagliata di black angus Australiano al rosmarino consigliata per una o
due persone (hg. 300 circa) (7) € 30,00
Sliced Premium Australian Black Angus Beef with Rosemary

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

Salsicce artigianali con polenta gratinata € 15,00
Artisan sausages with polenta au gratin

Costine di maiale brasate al ripasso di Valpolicella (1;10) € 16,00
Pork ribs braised in Valpolicella wine

Tortino “antica ricetta” di riso e crema pasticcera (1;3;7) € 6,00
Baked cream and rice pie with citrus sauce

Baccalà alla Vicentina (1;4;7) € 20,00
Vicenza-style cod

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

Asado di bovino adulto alla brace e affinato a bassa temperatura per 24h con la nostra salsa
barbeque (1-7-10)
Beef asado with barbeque sauce € 18,00

Costata di chianina toscana consigliata per due o tre persone (kg. 1,4-1,6 circa)	€/hg 6,00
---	-----------

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

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

Tortino al cioccolato fondente con crema pasticcera (1;3;7)	€ 6,00
Dark chocolate cake with custard	