

Antipasti - Appetizers

Cocotte di formaggio Asiago fuso con porcini (7)	€ 13,00
Cocotte of melted Asiago cheese with porcini mushrooms	
Speck di Asiago con insalata di cardoncelli e crostini dorati (1;7)	€ 13,00
Deer ham with cardoncelli mushroom salad and golden croutons	
Prosciutto di cervo con crostini dorati (1;7)	€ 13,00
Deer ham with golden croutons	
Tartare di manzo “fassone piemontese” alla senape antica (10)	€ 13,00
Piedmontese Fassone beef tartare with ancient mustard	
Lardo di colonnata con crostini dorati (1;7)	€ 13,00
Colonnata lard with golden croutons	
Baccala mantecato alla veneziana con crostini dorati (1;4;7;8)	€ 13,00
Venetian-style creamed cod with golden croutons	

I nostri primi piatti con pasta fatta in casa – Homemade Pasta

Fettuccine con porcini e carpaccio di tartufo nero (1;3;7)	€ 18,00
Fettuccine pasta with mushrooms and black truffle carpaccio	
Pappardelle al ragù di chianina (1;3;7;9)	€ 13,00
Pappardelle pasta with chianina ragù	
Bigoli al ragù d'anitra (1;3;7;9)	€ 13,00
Bigoli pasta with duck ragù	
Spatzle con crema di formaggi e semi di papavero (1;3;7)	€ 13,00
Spatzle with cream cheese	
Asiagheselli (ravioli ripieni alle rape rosse e patate) al burro fuso e semi di papavero (1;7;9)	€ 14,00
Asiagheselli (ravioli filled with beetroot and potatoes) with melted butter and poppy seeds (1;7;9)	
Maccheroncini al ragù di cinghiale (1;3;7;9)	€ 14,00
Maccheroncini with wild boar ragù	

Le zuppe-Soups

Zuppa di cipolle gratinata (1;7)	€ 11,00
Onion soup au gratin	
Zuppa d'orzo (1;7;9)	€ 11,00
Barley soup	

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. taglio fiorentina (1.3/1.5Kg circa) consigliato per 1-2 persone	€/hg 7,00
Chianina PGI sirloin (approximately 1.3/1.5kg) recommended for 1-2 people	
Tagliata premium di black Angus Australiano al Rosmarino (7)	€ 32,00
Premium Australian Black Angus Steak with Rosemary	
Braciola di vitello (circa 5 hg)	€ 19,00
Veal chop	
Bracioline di agnello alla fiamma	€ 19,00
Flambéed lamb chops	
Il meglio del filetto di vitellone francese-consigliato per 1-2 persone (hg 2,5/3,5 circa)	€/hg 12,00
French veal fillet	
Il meglio del filetto di vitellone francese ai porcini-per 1-2 persone (hg 2,5/3,5 circa) (7)	€/hg 14,00
The best of French veal fillet with porcini mushrooms	

I piatti della nostra tradizione - Our traditional main courses

Suprema di faraona glassata al miele di asiago e prugne (1;7)	€ 20,00
Guinea fowl leg with honey and prunes	
Pernice cacciata gratinata, al profumo di tartufo consigliata per 1-2 persone (1;3;7)	€ 27,00
Hunted partridge au gratin, with truffle aroma	
Sfilacci di manzo alla birra rossa, cotto a bassa temperatura con le sue verdure e polenta (1;7;9)	€ 18,00
Beef shreds in red beer, cooked at low temperature with vegetables and polenta	
Baccalà alla vicentina con polenta (1;4;7;8)	€ 20,00
Vicenza-style salt cod with polenta	
Lumache trifolate alla cimbra con polenta (7)	€ 17,00
Snails sautéed with Cimbrian herbs and polenta	
Contorni misti di stagione (1;3;7;9)	€ 5,00
Vegetable	

Le torte e i dolci al cucchiaino fatti in casa

Our cakes and mousse

Tortino di Linz su ganache di cioccolato (1;3;7;8) Linz tart with custard	€ 7,00
Millefoglie caramellata con crema pasticcera (1;3;7) Caramelized millefeuille with custard	€ 7,00
Crema di mascarpone con nocciole e polvere di cacao (3;7;8) Mascarpone cream with hazelnuts and cocoa powder	€ 7,00
Gelato alla Crema con frutti di bosco (7) Cream ice cream with berries	€ 9,00
Sformatino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla crema (1;7;8) Chocolate flan with a dark chocolate center and ice cream	€ 9,00
Panna cotta con frutti di bosco (3;7) Panna cotta with berries	€ 9,00

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 can fades ...but starvation can't