

Antipasti

Starters

Prosciutto di cervo con crostini dorati (1;7) Venison ham with golden croutons	€ 11,00
Speck di Asiago con funghi e crostini dorati (1;7) Asiago speck with mushrooms and golden croutons	€ 10,00
Baccalà mantecato alla veneziana con crostini dorati (7;4) Venetian style creamed cod with golden croutons	€ 11,00
Tartare di fassona piemontese e anacardi con crostini dorati (3;8) Piedmontese fassona tartare with golden croutons	€ 11,00
Cestino di melanzana con funghi quercini e bufala al profumo di basilico (7;8) Aubergine, quercini mushrooms and burrata cheese with basil	€ 11,00

I nostri primi piatti fatti in casa

Our homemade first courses

Taglierini gratinati con speck e formaggio Asiago (1;3;7) Grated platters with speck and Asiago cheese	€ 10,00
Fettuccine ai porcini e carpaccio di tartufo nero (1;3;7) Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle carpaccio	€ 13,00
Bigoli al ragù d'anitra (1;3;7;9) Bigoli with duck sauce	€ 10,00
Gnocchi di ricotta e polvere di melanzana con fonduta di formaggi e funghi cardoncelli (1;3;7) Ricotta dumplings with aubergine, carboncelli cheese and cheese cream	€ 10,00
Scrigno di pasta sfoglia ripieno al formaggio Asiago e Speck (1;3;7) Casket of puff pastry stuffed with Asiago cheese and Speck	€ 10,00
Zuppa di cipolle gratinata (1;7) Onion soup	€ 9,00
Zuppa d'orzo e speck di Asiago alla Cimbra (1;7;9) Barley and speck soup	€ 9,00

Le nostre carni alla brace

Our grilled meat

Costata di Chianina I.G.P. servita su pietra ollare (Kg 1.4/1.6 circa) cons. 2/3 pers. €/hg 5,00 Rib of Chianina I.G.P. served on soapstone (about 1.4 / 1.6 kg) cons. 2/3 pers	
Il meglio del Filetto di vitellone francese (hg 2.5/3 circa) French veal fillet	€/hg 9,00
Il meglio del Filetto di vitellone francese con porcini (hg 2.5/3 circa) The best of French veal fillet with porcini mushrooms	€/hg 11,00
Tagliata di Black Angus Australiano al rosmarino (3 hg circa) (7) Sliced Australian Black Angus with rosemary (about 3 hg)	€ 20,00
Braciola di vitello (0,5 Kg Circa) Veal chop	€ 16,00

I piatti della nostra tradizione

Our traditional main courses

Filetto di cervo ai frutti di bosco (1;7) Deer fillet with berries	€ 20,00
Pancetta di maiale croccante cotta a bassa temperatura laccata al miele (9) Pork belly	€ 15,00
Cinghiale in salmì con polenta (1;7;9) Roe with polenta	€ 16,00
Sella d'Agnello in crosta di pane all'erbe di montagna (1;7;10) Saddle of Lamb in mountain herb bread crust	€ 18,00
Contorni misti di stagione (si prega di declinare il servizio qualora non desiderato) Vegetables (Please decline the service if not desired)	€ 3,50
Coperto, pane e servizio Service and bread	€ 3,00

Le nostre torte e i dolci al cucchiaio

Our cakes and mousse

Brownie con anacardi e caramello al sale Maldon (1;7;8) Chocolate brownie with salted caramel	€ 7,00
Crema pasticcera con gelatina di prosecco al miele millefiori Rigoni di Asiago e granella di cacao (1;3;7) Cream pat with prosecco jelly and cocoa grain	€ 7,00
Coppa di mascarpone al Grand Marnier e scaglie di cioccolato (3;7) Cup of mascarpone with Grand Marnier and chocolate flakes	€ 7,00
Bonet alla piemontese (1;7) Bonet	€ 7,00
Cestino di Linz: cestino di nocciole con cuore alla composta di mirtilli Rigoni di Asiago (1;3;7;8) Linz cake	€ 7,00
Tortino di mele, uvetta e cannella (1;3;7) Apple cake	€ 7,00
Frutti di bosco al naturale Natural wild berries	€ 7,00

La nostra cucina Vi propone piatti tradizionali e territoriali. Le paste sono fatte in casa e le nostri carne 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

Magnum 1,5 litri

Brunello di Montalcino'15 - Toscana	Corte dei Venti	€ 144,00
Amarone della Valpolicella'15 Classico	Brigaldara	€ 124,00
Lagrein'16 Gries Riserva Select – Alto Adige	Rottenstainer	€ 76,00
Gattinara'17- Piemonte	Travaglini	€ 94,00

Le mezze bottiglie (375 ml): vini rossi

Amarone della Valpolicella'15 Classico	Brigaldara	€ 33,00
Valpolicella Ripasso'16	Jago	€ 20,00
Chianti Classico'16	Fattoria Rodano	€ 20,00
Nobile di Montepulciano'16 - Toscana	Il Coentino	€ 18,00
Brunello di Montalcino'13 – Toscana	Palazzo	€ 34,00
Teroldego Rotaliano' 19-Trentino	Casata Monfort	€ 15,00
Pinot Nero'18– Trentino	Casata Monfort	€ 15,00
Lagrein'17 Riserva – Alto Adige	Rottensteiner	€ 16,00
Barolo'12 – Piemonte	Rocche Manzoni	€ 28,00
Gattinara'12 (500 ml)– Piemonte	Travaglini	€ 22,00
Nero D'Avola'18 – Sicilia	Kudyah	€ 15,00

Le mezze bottiglie(375 ml): vini bianchi

Brut Franciacorta (bollicine) - Lombardia	Ferghettina	€ 20,00
Pinot grigio'17 – Friuli	Fantinel	€ 13,00
Pinot Bianco'16 – Alto Adige	Rottensteiner	€ 14,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi – Marche	Vignamato	€ 14,00
Gewurtztraminer'18 – Trento	Salizzoni	€ 14,00
Falanchina Campi Flegri – Campania	La Sibilla	€ 14,00
Vermentino di Sardegna Cala Silente	Cantadi	€ 14,00

I vini rossi

Il Veneto

Pinot Nero'18	Tonaj Panozzo (Schio)	€ 28,00
Tai Rosso	Cavazza (Colli Berici)	€ 14,00
Fornetto'17 (Merlot,Syrah, Tai Rosso)	Cavazza (Colli Berici)	€ 18,00
Merlot '16 - Cicogna	Cavazza (Colli Berici)	€ 28,00
77.22 Rosso IGT – Veneto	Bassan Bernardo	€ 35,00
Suam'17 (Cebernet Sauvignon-Merlot)	Col Dovigo (Breganze)	€ 26,00
Paezza'18 (100% Merlot)	Col Dovigo (Breganze)	€ 15,00
Groppello'17/18	Col Dovigo (Breganze)	€ 15,00
Cabernet Sauvignon'19	Col Dovigo (Breganze)	€ 15,00
Refosco dal peduncolo rosso '18	Vitacchio (Breganze)	€ 15,00
Merlot'19	Vitacchio (Breganze)	€ 15,00
Venegazzù '08 – Capo di Stato	L. Gasparini (Colli Trevigiani)	€ 59,00
Corvina Garda'17	Tantini (Veronoa)	€ 15,00

Amarone della Valpolicella'14 (Biologico)	Fasoli Gino	€ 70,00
Valpolicella Ripasso'19 (Biologico –Vegan)	Fasoli Gino	€ 27,00
Valpolicella '16– Verona	Fasoli Gino	€ 18,00
Merlot Calle'06– Vino Biologico- Verona	Fasoli Gino	€ 70,00

Il Trentino

Teroldego'15	Vindimian	€ 22,00
--------------	-----------	---------

Alto Adige

Pinot Nero'17 (Blauburgunder)	Rebhof	€ 40,00
Pinot Nero'18 (Blauburgunder)	Petruskellerei	€ 25,00
Lagrein'18	Petruskellerei	€ 27,00

Il Friuli

Refosco dal peduncolo rosso'17 – Isonzo	Borgo Conventi	€ 18,00
Schioppettino di Prepotto'16- Colli orientali	Grillo	€ 24,00

La Valle d'Aosta

Gamay'16	La Source	€ 18,00
Cornalin'15	La Source	€ 20,00
Rosè'18	La Source	€ 18,00

Il Piemonte

Nebbiolo'17 – Langhe	Rocche Manzoni	€ 29,00
Barbera d'Asti'13	Borgo Isolabella S.S	€ 25,00
Barbaresco'17	Musso	€ 41,00
Gattinara'17	Travaglini	€ 34,00
Barolo'03	Rocche Manzoni	€ 99,00

La Lombardia

Bonarda dell'Oltrepo Pavese'18	Calatroni	€ 18,00
Pinot Nero '18 dell'Oltrepo Pavese	Calatroni	€ 20,00
Sforzato della Valtellina'10	Il Montescale	€ 60,00
Sforzato'00	Nino Negri	€ 95,00
Vigneto Fracia''99	Nino Negri	€ 99,00

Emilia Romagna

Sangiovese Superiore Romagna	Stefano Ferrucci	€ 17,00
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Chiarli	€ 15,00
Lambrusco di Castelvetro Amabile	Chiarli	€ 15,00

La Toscana

Dea Rossa'18 – Rosato – Montecarlo	Buonamico	€ 18,00
Rosso di Montalcino'17	Camigliano	€ 20,00
Brunello di Montalcino'11	Camigliano	€ 46,00
Brunello di Montalcino riserva 2013	Palazzo	€ 102,00
Brunello di Montalcino'13	Silvio Nardi	€ 49,00
Chianti Classico'17	Rodano	€ 23,00
Morellino di Scansano'17	Provveditore	€ 19,00

Poderuccio'14 (Merlot - Cabernet Sauvignon)	Camigliano	€ 20,00
Sassochetto'98-Montalcino (Super Tuscan)	Il Grappolo	€150,00

Le Marche

Piceno Superiore'14	Poderi San Lazzaro	€ 24,00
Traiano Rosso Conero' 15	Stologo	€ 29,00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo – Vino Biologico	Ausonia	€ 32,00
--	---------	---------

Il Lazio

Fieno di Ponza'18 – Isola di Ponza	Migliaccio	€ 39,00
------------------------------------	------------	---------

La Campania

Aglianico'18	Vadiaperti	€ 18,00
--------------	------------	---------

La Sardegna

Cannonau di Sardegna'16	Quartomoro	€ 25,00
-------------------------	------------	---------

La Calabria

Melfio '17 – Altomonte	Palizzi	€ 22,00
------------------------	---------	---------

La Puglia

Negroamaro'17 (Copertino Rosso)	Petrelli	€ 22,00
Primitivo di Manduria'18	Feudi Salentini	€ 26,00

La Sicilia

Syrah Adhara'16	Disisa	€ 22,00
Nero d'Avola'16 – Petti Rosso	Mansio	€ 22,00

Vini Esteri Rossi

Pomerol'96 – Francia		€180,00	
Chateaufeuf – du Pape'95		€150,00	
Chateau Portal	Francia	Herpe Paul –Narbonne	€ 27,00
Chateau du Carpia '15- Bordeaux	Francia	Xavier et Aude Planty	€ 27,00
Shiraz'14 – Sud Africa - tappo vite		Somberbosch	€ 25,00

(Bollicine – Metodo Classico)

Brut Franciacorta - Lombardia	Ferghettina	€ 29,00
Valentino Brut Elena '14 –Alba – Piemonte	Rocche Manzoni	€ 32,00
BrutZero Ris. '05 - Alba – Piemonte	Rocche Manzoni	€ 60,00
Champagne (100% Pinot Nero – 3 anni in cantina)	M. Guyot	€ 77,00

Bollicine – Proseccchi, Spumanti e Brut

“Solo per noi” Vino frizzante bianco sui lieviti	Cavazza	€ 15,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene	Natural	€ 20,00
Vespaiolo Spumante Brut	Col Dovigo	€ 15,00

I vini bianchi

Pinot Grigio'17 – Breganze (VI)	Col Dovigo	€ 15,00
Vespaiolo'19 (Breganze)	Col Dovigo	€ 15,00
Soave Borgoletto ‘ Veneto	Fasoli Gino	€ 18,00
Lugana 18– Lomabardia	Fasoli Gino	€ 18,00

L'Alto Adige

Sylvaner'18	Petruskellerei	€ 20,00
Gewurtztraminer'19	Petruskellerei	€ 22,00
Sylvaner'09 tappo vite	Villscheiderhof	€ 30,00
Sylvaner	Petruskellerei	€ 20,00

Il Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla- Collio	Fantinel	€ 21,00
Friulano – Collio	Fantinel	€ 21,00
Pinot Grigio - Collio	Fantinel	€ 21,00
Sauvignon - Collio	Fantinel	€ 21,00
Chardonnay – Isonzo	Borgo Conventi	€ 18,00
Sauvignon'09 Aquilis	Tenuta Cà Bolani	€ 30,00

Il Piemonte

Chardonnay'11 L'Angelica- Langhe	R.Manzoni	€ 30,00
Tataya'16 – Langhe	R.Manzoni	€ 30,00

La Toscana

Vermentino'18	Buonamico	€ 16,00
---------------	-----------	---------

Le Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi – Classico Sup.	Vignamato	€ 20,00
Marche Passerina Corolla	Poderi San Lazzaro	€ 20,00

La Francia

Riesling'15 (Alsazia)	Cave De Beblenheim	€ 29,00
-----------------------	--------------------	---------

Vino da Dessert

Moscato d'Asti	Isola Bella	€ 20,00
Solio'05 – Loazzolo Doc 375 ml	Isola Bella	€ 35,00

