

## *Antipasti*

### Starters

Lardo di propria produzione con crostini dorati (1;7) Lard of own production with golden croutons	€ 10,00
Speck di Asiago con funghi misti e crostini dorati (1;7;9) Asiago speck ham with mushrooms and golden croutons	€ 11,00
Carne salada di propria produzione con composta di melanzane (9;10) Carne salada of own production with aubergine compote	€ 12,00
Cocotte di formaggio Asiago fuso con porcini (7) Cocotte of Asiago cheese melted with porcini mushrooms	€ 11,00
Prosciutto di cervo con crostini dorati(1;7) Venison ham with golden croutons	€ 11,00

## *I nostri primi piatti fatti in casa*

### Our homemade first courses

Fettuccine con funghi porcini e carpaccio di tartufo nero (1;3;7) Fettuccine pasta with porcini mushrooms and black truffle	€ 14,00
Gnocchetti tirolesi su fonduta di formaggio Asiago (1;3;7) Tyrolean dumplings on Asiago cheese fondue	€ 11,00
Scrigno di pasta sfoglia gratinato con formaggio Asiago e speck (1;3;7) Casket of puff pastry au gratin with Asiago cheese and speck	€ 11,00
Bigoli al ragù d'anitra (1;3;7;9) Bigoli with duck ragù	€ 11,00
Asiagheselli (ravioli ripieni alle rape rosse e patate) al burro fuso e semi di papavero (1,3;7) Asiagheselli (ravioli stuffed with red turnips and potatoes) with melted butter and seeds poppy (1,3; 7)	€ 12,00
Zuppa di cipolle gratinata (1;3,7) Onion soup	€ 9,00

## *Le nostri carni alla brace*

Our grilled meat

Costata di chianina IGP consigliata per 2 persone (da 1.4Kg) Chianina rib	€/hg 5,50
Tagliata al rosmarino di Teys Black Angus Australiano premium (7) Premium Australian Black Angus Teys Rosemary Sliced	€ 24,00
Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2.5/3,5 circa) French veal fillet	€/hg 10,00
Il meglio del filetto di vitellone francese con porcini (hg 2.5/3,5 circa) The best of French veal fillet with porcini mushrooms	€/hg 12,00
Lombata di vitello (0,5 Kg Circa) Veal loin	€ 17,00
Lombatine di agnello alla fiamma (7) Lamb flambe	€ 17,00

## *I piatti della nostra tradizione*

Our traditional main courses

Baccalà alla vicentina con polenta (1;4;7) Vicentina-style cod with polenta	€ 18,00
Capriolo in salmì con polenta (1;7;9) Roe with polenta	€ 17,00
Pernice cacciata al profumo di tartufo (7) Partridge with truffle	€ 24,00
Polenta, funghi e formaggio Asiago (1;7) Polenta, mushrooms and Asiago cheese	€ 13,00
Contorni misti di stagione Vegetables (Please decline the service if not desired)	€ 3,50
Coperto, pane e servizio Service and bread	€ 3,00

## *Le torte e i dolci al cucchiaino fatti in casa*

Our cakes and mousse

Tortino tiepido di cioccolato (1;3;7;8) Chocolate flan	€ 7,00
Cestino di meringa scomposto con nocciolata Rigoni di Asiago Basket of meringue with chocolate cream	€ 7,00
Ananas fresca al Grand Marnier (7) Ananas with grand marnier	€ 7,00
Pannacotta con frutti di bosco freschi (7) Pannacotta with berries	€ 7,00

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

Lagrein'16 Gries Riserva Select – Alto Adige	Rottenstainer	€ 80,00
Gattinara'17- Piemonte	Travaglini	€ 99,00

## Le mezze bottiglie (375 ml): vini rossi

Amarone della Valpolicella' 15 (Veneto)	Brigaldara	€ 33,00
Barolo'14 (Piemonte)	Rocche Manzoni	€ 39,00
Gattinara'12 (500 ml) (Piemonte)	Travaglini	€ 22,00

## Le mezze bottiglie (375 ml): vini bianchi

Pinot Grigio'17 (Friuli)	Fantinel	€ 13,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi ( Marche)	Vignamato	€ 14,00
Falanchina Campi Flegri ( Campania)	La Sibilla	€ 14,00
Vermentino di Sardegna Cala Silente	Cantadi	€ 14,00
Champagne ( Francia)	Louis Casters	€ 32,00

## Al calice

La mescita del giorno		€ 4,00
-----------------------	--	--------

## I vini rossi

### Il Veneto

Pino Nero'18	Tonaj Panozzo ( Schio)	€ 28,00
Tai Rosso'17 ( non filtrato con sedimenti naturali)	Le Vegre ( Colli Berici)	€ 16,00
Merlot'17 ( non filtrato con leggeri sedimenti naturali)	Le Vegre ( Colli Berici)	€ 16,00
Cabernet'18	Le Vegre ( Colli Berici)	€ 16,00
Cabernet Sauvignon'16 –Riserva	Le Vegre ( Colli Berici)	€ 66,00
Cabernet'16 - linea Cicogna	Cavazza ( Colli Berici)	€ 28,00
Syrah'16 - linea Cicogna	Cavazza ( Colli Berici)	€ 28,00
Cabernet Sauvignon Riserva 2016	Le Vegre ( Colli Berici)	€ 26,00
Merlot-Cabernet Sauvignon- Corvinone'16	Bassan Bernardo ( Verona)	€ 35,00
Venegazzù '08 – Capo di Stato	L. Gasparini ( Colli Trevigiani)	€ 70,00
Valpolicella Ripasso'16 - ( Biologico)	Fasoli Gino ( Verona)	€ 27,00
Amarone della Valpolicella'14 - (Biologico)	Fasoli Gino ( Verona)	€ 70,00
Valpolicella '17 – (Biologico)	Fasoli Gino ( Verona)	€ 20,00
Merlot Calle'06 – (Biologico)	Fasoli Gino( Verona)	€ 70,00

### IL Trentino

Teroldego Rotaliano'16 – Due Vigneti	Fedrizzi	€ 34,00
--------------------------------------	----------	---------

### Alto Adige

Pinot Nero'17 ( Blauburgunder)	Rebhof	€ 42,00
--------------------------------	--------	---------

### Il Friuli

Cabernet Sauvignon'14 ( Collio)	Miklus	€ 27,00
Schioppettino di Prepotto'16 (Colli orientali)	Grillo	€ 26,00
Refosco dal Peduncolo Rosso'16 - vendemmia tardiva con passitura (Colli orientali)	Roncaia	€ 38,00
Cabernet Franc '19- ( Colli orientali)	Roncaia	€ 23,00

### **Il Piemonte**

Barbera d'Alba'19 – Langhe	Rocche Manzoni	€ 27,00
Barbaresco'17	Musso	€ 45,00
Gattinara'17	Travaglini	€ 36,00
Barolo'17	Rocche Manzoni	€ 61,00
Barolo'03	Rocche Manzoni	€ 99,00

### **La Lombardia**

Sforzato di Valtellina'02	Balgera	€ 82,00
Pinot Nero '18 dell'Oltrepo Pavese	Calatroni	€ 22,00
Sforzato'00	Nino Negri	€ 95,00
Vigneto Fracia''99	Nino Negri	€ 99,00

### **Emilia Romagna**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Chiarli	€ 15,00
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro – Amabile Biologico – La Piana		€ 15,00

### **La Toscana**

Montecarlo '18 – Etichetta Blu	Buonamico	€ 20,00
Chianti Classico'18 ( Vino non filtrato)	Le Masse di Lamole	€ 24,00
Dea Rossa'18 – <b>Rosato</b> – Montecarlo	Buonamico	€ 20,00
Brunello di Montalcino'11	Camigliano	€ 49,00
Rosso di Montalcino'19	Camigliano	€ 18,00
Rosso di Montalcino'19 ( biologico)	Podere Fornacella	€ 25,00
Sassocheto'98-Montalcino (Super Tuscan)	Il Grappolo	€ 150,00

### **L'Umbria**

Sagrantino Montefalco'13	Arquata/Adanti	€ 39,00
--------------------------	----------------	---------

### **Le Marche**

Traiano Rosso Conero' 15	Stologo	€ 35,00
--------------------------	---------	---------

### **Abruzzo**

Montepulciano d'Abruzzo – Vino Biologico	Ausonia	€ 35,00
--	---------	---------

### **Il Lazio**

Fieno di Ponza'18 – Isola di Ponza	Migliaccio	€ 44,00
------------------------------------	------------	---------

### **La Campania**

Aglianico'18	Vadiaperti	€ 20,00
--------------	------------	---------

### **La Calabria**

Melfio '17 – Altomonte	Palizzi	€ 29,00
------------------------	---------	---------

### **La Puglia**

Negroamaro'17 ( Copertino Rosso)	Petrelli	€ 25,00
Primitivo di Manduria'18	Feudi Salentini	€ 28,00

### La Sicilia

Etna Rosso'17	Murgo	€ 36,00
Nero d'Avola'16 – Petti Rosso	Mansio	€ 25,00

### Vini Esteri Rossi

Pomerol'96 – Francia		€180,00
Chateauneuf – du Pape'95		€150,00
Chateau Portal          Francia	Herpe Paul –Narbonne	€ 32,00
Chateau du Carpia '15- Bordeaux Francia	Xavier et Aude Planty	€ 32,00
Shiraz'14 – Sud Africa - tappo vite	Somberbosch	€ 32,00

### ( Bollicine – Metodo Classico)

Brut Franciacorta - Lombardia	Ferghettina	€ 29,00
Brut Franciacorta Rosè – Lombardia	La valle	€ 43,00
Nerello Mascalese '19 Brut Rosè – Etna Sicilia	Murgo	€ 34,00
Champagne Rosè Brut	Louis Casters	€ 60,00
Champagne (100% Pinot Nero – 3 anni in cantina)	M. Guyot	€ 85,00

### Bollicine – Proseccchi, Spumanti e Brut

Prosecco Superiore di Valdobbiadene	Natural	€ 20,00
Gran Cuvée Particolare Brut Rosé – Toscana	Buonamico	€ 20,00

### I vini bianchi

Soave'19 – Veneto- Vino Biologico	Fasoli Gino	€ 20,00
Lugana'20 – Lombardia	Fasoli Gino	€ 20,00

### L'Alto Adige

Sylvaner'18	Petruskellerei	€ 25,00
Sylvaner'19	Petruskellerei	€ 22,00

### Il Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla'20- Collio	Fantinel	€ 21,00
Soavignon '20 Collio	Fantinel	€ 20,00
Friulano '17 – Collio	Fantinel	€ 25,00
Friuliano'18 – Colli Orientali	La Roncaia	€ 23,00
Pinot Grigio'19 – Colli Orientali	La Roncaia	€ 29,00
Pinot Grigio'17 - Collio	Fantinel	€ 25,00
Chardonnay'17– Isonzo	Borgo Conventi	€ 23,00

### Il Piemonte

Chardonay'11 L'Angelica- Langhe	R.Manzoni	€ 35,00
Tataya'16 – Langhe	R.Manzoni	€ 32,00

### La Toscana

Vermentino'18	Buonamico	€ 20,00
Vernaccia Di San Gimignano'20	Clara Stella	€ 17,00
<b><u>Le Marche</u></b>		
Verdicchio dei Castelli di Jesi – Classico Sup.	Vignamato	€ 20,00
<b><u>La Francia</u></b>		
Riesling'15 (Alsazia)	Cave De Beblenheim	€ 29,00
<b><u>Vino da Dessert</u></b>		
Ramandolo'17 - Colline di Ramandolo ( Friuli)	La Roncaia	€ 29,00



La registrazione a Fisconline dell'ente o della società deve essere effettuata dal rappresentante legale, che deve indicare il proprio codice PIN personale. Se non ne fosse in possesso o l'avesse smarrito il rappresentante può ottenere il codice PIN personale accedendo all'area riservata del sito dell'Agenzia, con la propria identità SPID oppure con la propria CIE, selezionando l'apposita funzione "Prelievo credenziali Fisconline" presente all'interno della sezione "Profilo utente", nel menu a sinistra della pagina "la mia scrivania".