

Antipasti

Starters

Speck di Asiago con funghi misti e crostini dorati (1;7;9) Asiago speck ham with mushrooms and golden croutons	€ 11,00
Baccalà mantecato alla veneziana con crostini dorati (1;4;7;8;9) Venetian style creamed cod with golden croutons	€ 11,00
Prosciutto di cervo con crostini dorati(1;7) Deer ham with golden croutons	€ 11,00
Cestino di melanzane con burrata, pesto di basilico (7;8) Aubergine with burrata cheese, basil cream	€ 11,00
Cocotte di formaggio Asiago fuso con finferli (7;9) Asiago cheese with finferli mushrooms	€ 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;9) Fettuccine with porcini mushrooms and black truffle	€ 14,00
Bigoli di pasta all'uovo al ragù di cervo e composta ai ribes rossi (1,3;7) Egg pasta bigoli with deer sauce and red berries	€ 12,00
Gnocchetti di tosella e zafferano con zucchine e pancetta (1;3,7) Tosella and saffron gnocchi with zucchini and bacon	€ 12,00
Spatzle (gnocchetti tirolesi) con crema ai formaggi (1;3,7) Dumplings with cheese cream	€ 12,00
Taglierini gratinati al ragù bianco, porro e carpaccio di tartufo (1;3;7) Taglierini pasta baked with meat, black truffle and leek	€ 12,00
Canederli di zucca spadellati al burro e salvia con funghi finferli (1;3;7;9) Pumpkin dumplings with butter and finferli mushrooms	€ 12,00

Le nostre zuppe del giorno

Our homemade soups

Crema di zucca violina e amaretto (1;3;7;9) Pumpkin cream with amaretto biscuits	€ 10,00
Pasta e fagioli (1;3;7;9) Pasta and beans soup	€ 10,00
Crema di cavolo viola, mele e kumino (7,9) Purple cabbage and apple cream	€ 10,00

Le nostri carni alla brace

Our grilled meat

Costata di scottona iberica (1.2-1.5Kg circa) consigliata per due persone Spanish heifer steak (1.2-1.5 Kg) recommended for two people	€/hg 5,00
Costata di chianina I.G.P (1.4-1.6 Kg circa) consigliata per due persone Rib of Chianina I.G.P (about 1.4-1.6 kg) recommended for two people	€/hg 5.50
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
Ribs (costine) di maiale con salsa barbeque Pork ribs with barbeque sauce	€ 15,00

I piatti della nostra tradizione

Our traditional main courses

Pernice rossa cacciata gratinata al profumo di tartufo nero (1;3;7;9) Red partridge with black truffle	€ 25,00
Controfiletto di cervo ai frutti rossi (1;7;9) Deer fillet with berries	€ 20,00
Polenta, funghi e formaggio Asiago (1;7) Polenta, mushrooms and Asiago cheese	€ 15,00
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

Brownie al cioccolato, anacardi e caramello salato (1;3;7;8) Chocolate brownie with cashew nuts and salad caramel	€ 6,00
Tortino al cioccolato (1;3;7;8) Chocolate cake	€ 6,00
Cestino di frangipane con composta ai mirtilli neri Rigoni di Asiago (1;3;8;8) Almond cake with black berries jam	€ 6,00
Mousse del pastore: mousse di ricotta con composta ai fichi (1;3,7) Ricotta mousse with figs jam	€ 6,00
Tortino di pere, ricotta e gocce di cioccolato (1;3;7;8) Pear, chocolate and ricotta cheese cake	€ 6,00
Salame al cioccolato (1;3;7,8) Chocolate salami	€ 6,00

La nostra cucina Vi propone piatti tradizionali e territoriali. Tutti i primi sono fatti in casa, così come i dolci, 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 miscita 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 – Rosato – 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
<u>Le Marche</u>		
Verdicchio dei Castelli di Jesi – Classico Sup.	Vignamato	€ 20,00
<u>La Francia</u>		
Riesling'15 (Alsazia)	Cave De Beblenheim	€ 29,00
<u>Vino da Dessert</u>		
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".