

## *Antipasti*

### Starters

Flan di zucca su fonduta di gorgonzola (1;7;8) Pumpkin pie on gorgonzola cheese fondue	€ 11,00
Speck di Asiago con funghi e crostini dorati (1;7) Speck of Asiago with mushrooms and golden croutons	€ 11,00
Gallinella padovana tiepida con la nostra giardiniera di verdure croccanti (9) Chicken with crunchy vegetables	€ 12,00
Baccalà alla veneziana con crostini dorati (1;4;7) Cod with golden croutons	€ 11,00
Prosciutto di cervo con crostini dorati (1;7) Venison ham with golden croutons	€ 12,00
La nostra carne salada di manzo con confetture alle zucchine e zenzero Salted meat with zucchini and ginger jam	€ 11,00

## *I nostri primi piatti fatti in casa*

### Our homemade first courses

Fettuccine con porcini e carpaccio di tartufo nero (1;3;7;9) Fettuccine pasta with porcini mushrooms and black truffle	€ 14,00
Gnocchi alla rapa rossa con ragù di cervo ( 1;3;7;9) Red turnip dumplings with deer sauce	€ 12,00
Pappardelle al radicchio di Treviso e semi di melograno (1;3;7;9) Pappardelle pasta with cicory and pomegranate	€ 12,00
Gnocchetti tirolesi con fonduta di formaggio Asiago (1;3;7) Tyrolean dumplings with Asiago cheese fondue	€ 12,00
Pasticcio saporito al porro, speck e tartufo nero (1;3;7) Pie with speck leek and black truffle	€ 12,00
Bigoli al torchio con ragù d'anitra (1;3;7;9) Bigoli pasta with duck sauce	€ 12,00

## *Le nostre zuppe del giorno*

### Our homemade soups

Zuppa di cipolle gratinata (1;3;7) Onion'soup	€ 10,00
Crema di zucca violina con porcini (7) Pumpkin violin cream with porcini mushrooms	€ 12,00
Zuppa montanara: legumi e cavolo nero (7;9) Black cabbage and legumes soup	€ 10,00

## Le nostri carni alla brace

Our grilled meat

Costata "T-Bone" di scottona bavarese (1.4-1.6 Kg circa) cons. per 2 persone Rib of bavarian meat about 1,4-1,6 kg recommended for two people	€/hg 6,00
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) French veal fillet with porcini mushrooms	€/hg 12,00
Lombata di vitello (0,5kg circa) Veal loin	€ 17,00
Tagliata cube roll premium Black Angus Australiano al rosmarino (7) Tagliata cube roll premium Australian Black Angus with rosemary	€ 30,00
Lombatine d'agnello alla fiamma ( 7) Flamed lamb loins	€ 18,00
Asado alla griglia con la nostra salsa barbecue (1,6,9) Asado with barbecue sauce	€ 16,00

## *I piatti della nostra tradizione*

Our traditional main courses

Medaglione di controfiletto di cervo ai frutti rossi (2,5-3,0 hg circa) (1,6,7,9,10) Deer with red berries	€/hg 8,00
Capriolo in salmì con polenta (1;7;9) Roe with polenta	€ 18,00
Pernice rossa cacciata gratinata al profumo di tartufo nero (1;3;7;9) Red partridge with black truffle	€ 25,00
Polenta, funghi e formaggio Asiago (1;7) Polenta, mushrooms and Asiago cheese	€ 15,00
Baccalà alla vicentina con polenta (4;7) Cod with polenta	€ 18,00
Contorni misti di stagione Vegetables	€ 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

Coppa al mascarpone con nocciole e cacao (3;7;8) Mascarpone cream with halzenuts	€ 6,00
Bavarese alla vaniglia con frutti di bosco freschi (3,7) Bavarian cream with fresh berries	€ 7,00
Frittelle alla ricotta e anacardi con nocciolata Rigoni di Asiago (1;3;7;8) Ricotta cheese and cashew nuts pancakes with chocolate	€ 6,00
Tortino tiepido di pere e gocce di cioccolato con crema pasticcera (1;3;7) Warm apple pie with custard	€ 6,00
Mousse al cioccolato bianco con coulis di fragole (1;3;7) White chocolate mousse with strawberries sauce	€ 6,00
Tortino al cioccolato fondente (1,3;7) Chocolate cake	€ 6,00
Cestino di Linz: frolla alle nocciole con marmellata ai mirtilli Rigoni di Asiago (1;3;7;8) halzenuts shortbread with black berries jam	€ 6,00

La nostra cucina Vi propone piatti tradizionali e territoriali. Tutti i primi sono fatti in casa, così come i dolci, 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