Antipasti - Appetizers

Sopressa artigianale con fichi e anacardi (8) € 13,00
Artisanal sopressa with figs and cashews

Speck di Asiago con la giardiniera di "Morgan" € 13,00
Asiago Speck with Morgan's Giardiniera

Cocotte di crema di melanzana tiepida con burratina e pesto di basilico (7;8) € 13,00
Warm eggplant cream casserole with burrata and basil pesto

Tartare di manzo alla senape antica e cardoncelli croccanti (7;8;10) € 13,00
Beef tartare with ancient mustard and crispy cardoncelli mushrooms

Lardo di colonnata con crostini dorati (1;7) € 12,00
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 lamelle rigorosamente tagliate a mano di tartufo nero toscano (1;3;7) € 17,00
Fettuccine pasta with mushrooms and black truffle carpaccio

Pappardelle al ragù di chianina (1;3;7;9) € 13,00
Pappardelle with Chianina ragù

Bigoli (spaghettone veneto) fatti al torchio con ragù d'anitra (1;3;7) € 13,00
Hand-pressed Bigoli (a thick Venetian spaghetti) with duck ragù

Spatzle con crema di formaggi e semi di papavero (1;3;7) € 13,00
Spatzle with cream cheese

Maccheroncini al ragù di cervo (1;3;7;9) € 13,00
Maccheroncini with venison ragù

Fiocchetti ripieni al formaggio Asiago e pere con salsa delicata al mascarpone e ribes rossi (1;3;7) € 13,00
Gratinated tagliatelle with Asiago's Speck

Le zuppe-Soups

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

Crema di cavolo viola e mele (antica ricetta Cimbra) € 11,00
Cream of purple cabbage and apples (ancient Cimbrian recipe)

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

T-bone di scottona bavarese (1.2 Kg circa) consigliata per 1-2 persone €/hg 8.00
Florentine-cut Bavarian Heifer Rib (approximately 1.2 kg), recommended for 1/2 people

Tagliata di Black Angus Grass- Fed (alimentato solo a erba) al rosmarino (circa 3 hg) € 29,00
Sliced Black Angus Grass-Fed with Rosemary

Braciola di vitello (circa 5 hg) € 19,00
Veal chop

Lombatine d'agnello alla fiamma (7) € 19,00
Flambéed lamb loins

Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2,5/3,5 circa) €/hg 12,00
French veal fillet

Il meglio del filetto di vitellone francese ai porcini (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

Pernice rossa cacciata, ripiena al profumo di tartufo (anche per due persone) (1;3;7) € 26,00
Hunted partridge, au gratin, and stuffed with truffle, also recommended for two people

Stinco al forno (7) € 15,00
Baked shank

Lepre cacciata, in salmì con polenta (7;9) € 18,00
Hunted hare in salmi with polenta

Baccalà alla vicentina con polenta (1;4;7;9) € 20,00
Vicenza-style cod with polenta

Lumache trifolate alla Cimbra con polenta (7) € 15,00
Sautéed Cimbrian-style snails with polenta

Costine di maiale brasate al ripasso di valpolicella (7;9) € 18,00
Pork Ribs Braised in Valpolicella Ripasso

Contorni misti di stagione (1;3;7;9) € 5,00
Vegetable

Le torte e i dolci al cucchiaio fatti in casa

Our cakes and mousse

Crema di mascarpone con polvere di cacao e nocciole (3;7) Cream of mascarpone with cocoa powder and hazelnuts	€ 7,00
Gelato alla crema con frutti di bosco, consigliato anche per due (7) Ice cream with berries	€ 9,00
Mousse al cioccolato bianco al profumo di arancia e vaniglia con fragole fresche (7) White chocolate mousse scented with orange and vanilla, with fresh strawberries	€ 7,00
Tortino di Linz con crema pasticcera (1;3;7) Linz tart with custard	€ 7,00
Tortino di strudel con crema chantilly (1;3;7;8) Strudel Tart with Chantilly Cream	€ 7,00
Salame al cioccolato (1;3;7;8) Chocolate salami	€ 7,00
Cremoso di philadelphia con salsa al cioccolato e briciole di meringa (3;7) Creamy Philadelphia with chocolate sauce and meringue crumbs	€ 7,00
Granatina al clinto con fragole fresche Clinto grenadine with fresh strawberries	€ 7,00
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

Magnum 1,5 litri

Cabernet Sauvignon'20 – Venezia Giulia	Fantinel	€ 70,00
Nebbiolo d'Alba'23 – Langhe- Piemonte	Rocche Manzoni	€ 70,00
Gattinara'22- Piemonte	Travaglini	€ 150,00
Brunello di Montalcino'17 - Toscana	Corte dei Venti	€ 166,00

Le mezze bottiglie (375 ml): vini rossi

Amarone della Valpolicella'20- Veneto	Brigaldara	€ 32,00
Pinot Nero'22 – Trentino	Albino Armani	€ 18,00
Gattinara'22 – 0,500 l - Piemonte	Travaglini	€ 32,00
Brunello di Montalcino'20-Toscana	Palazzo	€ 35,00

Le mezze bottiglie (375 ml): vini bianchi

Champagne (Francia)	Louis Casters	€ 32,00

Al calice

La mescita del giorno		€ 4/6,00
Ramandolo'19 (50 ml)	La Roncaia	€ 6,00

I vini rossi

Il Veneto

Cabernet'24 (Cabernet Sauvignon 100%)	Col Dovigo – Breganze (VI)	€ 20 ,00
Groppello'24 – Paezza	Col Dovigo – Breganze (VI)	€ 20 ,00
Suam'22 (55% Cabernet Sauvignon – 45% Merlot)	Col Dovigo – Breganze (VI)	€ 31 ,00
Pinot Nero'23	De Toni Wine Bon (VI)	€ 24,00
Pinot Nero'22	Tonaj Panozzo -Schio (VI)	€ 33,00
Refosco dal Peduncolo Rosso'24	Vitacchio – Breganze (VI)	€ 18,00
Cabernet Sauvignon'21 - Togarella	Vitacchio – Breganze (VI)	€ 27,00
Merlot'20 – Cicogna	Cavazza-Colli Berici	€ 33,00
Syrah'20 – Cicogna	Cavazza-Colli Berici	€ 33,00
Tai Rosso'24 – Colli Berici Doc	Cavazza - (VI)	€ 18,00
Cabernet Franc' 22	La Montecchia (PD)	€ 20,00
Silvano – Merlot'23 – Colli Euganei -Bio	Quota 101-Torreglia (PD)	€ 22,00
Ortone'20- Merolt, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon- Bio	Quota 101 - Torreglia (PD)	€ 29,00
Valpolicella '24 - Biologico	Fasoli Gino -Verona	€ 21,00
Valpolicella Ripasso'22 - Biologico	Fasoli Gino -Verona	€ 31,00
Merlot-Cabernet Sauvignon- Corvinone'16	B. Bernardo -Verona	€ 39,00
Amarone della Valpolicella'14 - (Biologico)	Fasoli Gino -Verona	€ 75,00
Merlot Calle'06 – (Biologico)	Fasoli Gino- Verona	€ 75,00

Il Trentino

Pinot Nero - Riserva'22	Fontana	€ 34,00
Teroldego Rotaliano'22 – etichetta blu	Fedrizzi	€ 25,00
Teroldego Rotaliano'20 – Due Vigneti	Fedrizzi	€ 37,00

L'Alto Adige

Lagrein'22 Riserva	Rottensteiner	€ 28,00
Blauburgunder'24 (Pinot Nero)	Rottensteiner	€ 26,00

Il Friuli

Cabernet Franc'22 (Collio)	Ronco Scagnet	€ 22,00
Venko'21 (Merlot, Cabernet Franc, Pinot nero) (Collio)	Fantinel	€ 30,00

Il Piemonte

Dolcetto d'Alba'23 – Langhe	Rocche Manzoni	€ 20,00
Barbera d'Alba'23 – Langhe	Rocche Manzoni	€ 32,00
Nebbiolo d'Alba'23 – Langhe	Rocche Manzoni	€ 34,00
Barbaresco'21	Morassino	€ 51,00
Gattinara '21	Travaglini	€ 44,00
Barolo'19	Rocche Manzoni	€ 66,00
Barolo'17	Rocche Manzoni	€ 70,00
Barolo'03	Rocche Manzoni	€ 115,00

La Valle d'Aosta

Chambave Rouge'24	La Vrille	€ 23,00
Cornalin'24	La Vrille	€ 26,00

La Lombardia

Bonarda dell'Oltrepo pavese'23	Mon Carul	€ 20,00
Buttafuoco'20-Bricco Riva Bianca	Picchioni	€ 51,00
Sforzato di Valtellina'02	Balgera	€ 84,00
Sforzato'00	Nino Negri	€ 125,00
Vigneto Fracia''99	Nino Negri	€ 107,00

Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	Chiarli	€ 18,00

La Toscana

Montecarlo'21 (Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Cabernet Sauvignon)	Buonamico	€ 24,00
Chianti Classico'22	Rodano	€ 28,00
Vino Nobile di Montipulciano'22	Coventino	€ 28,00
Rosso di Montepulciano'23	La Braccesca	€ 25,00
Rosso di Montalcino' 23	Camigliano	€ 22,00
Brunello di Montalcino' 23	Camigliano	€ 55,00
Brunello di Montalcino'18	Terre Nere	€ 72,00
Brunello di Montalcino Riserva 2015	Palazzo	€ 115,00
Bolgheri Rosso Superiore'18 (Super Tuscan)	Podere dei Musi	€ 75,00

Il Lazio

Fieno di Ponza'18 – Isola di Ponza	Migliaccio	€ 49,00

La Campania

Vigna Madre'20 –Piedirosso-Campi Flegrei	Sibilla	€ 34,00

La Sicilia

Etna Rosso'24	Pistus	€ 30,00
Syrah'23	Terre di Giurfo	€ 22,00
Nero d'Avola'22 – Petti Rosso Bio	Mansio	€ 24,00

Vini Esteri Rossi

Bordeaux'23 – Francia	€ 28,00
Côtes du Rhône'23 – (Grenache , Syrah) – Francia	€ 28,00
Roble La Linde'20 - Spagna	€ 39,00
Chateauneuf – du Pape'95 -Francia	€ 150,00

(Bollicine – Metodo Classico)

Trento Doc	Cenci	€ 34,00
Brut Franciacorta D.o.c.g	Ferghettina	€ 34,00
Champagne (Blanc de noir – Pinot Meunier)	Le Marie	€ 70,00
Champagne Rosè Brut	Louis Casters	€ 85,00
Champagne Blanc de Noir Premier Cru	Larnaudie Hirault	€ 85,00
Champagne (100% Pinot Nero – 3 anni in cantina) - M. Guyot		€ 99,00

Bollicine – Prosecchi, Spumanti e Brut

Superiore di cartizze millesimato 2024	Bortolomiol	€ 37,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene	Natural	€ 22,00
Perlena – Extra Dry Breganze Vespaiolo	Col Dovigo	€ 20.00
La Glicine Rebecca (Rosè) 80% Glera , 20% Pinot Nero. - Ancestrale – Wine Bon S.s. (VI)		€ 18,00
Il Bortolo -100% Glera – Rifermentato in Bottiglia – Wine Bon S.s. (VI)		€ 18,00

I vini bianchi

Garganega'24 – Colli Berici Doc	Cavazza - (VI)	€ 18,00
Pinot Grigio '24	Col Dovigo – Breganze (VI)	€ 20 ,00
Vespaiolo'23 - (Breganze (VI)	Col Dovigo	€ 20 ,00
Manzoni Bianco'21 Bio– Colli Euganei (PD)	Quota101 s.a.	€ 24,00
Soave - Doc	Fasoli Gino -Verona	€ 18,00
Lugana'23	Cà Lojera	€ 24,00
Pinot Bianco'21 – Colli Euganei (PD)	La Montecchia	€ 22,00
Chambave Muscat'23 (Valle d'Aosta)	La Vrille	€ 28,00
Ribolla Gialla' 24 (Friuli - Collio)	Fantinel	€ 27,00
Gewurtztraminer'24 (Alto Adige	Rottenstainer	€ 31,00

Il Piemonte

Chardonay'11 L'Angelica- Langhe	R.Manzoni	€ 39,00
Tataya'16 – Langhe	R.Manzoni	€ 39,00

La Toscana

Vermentino'18	Buonamico	€ 20,00
Vernaccia Di San Gimignano	Clara Stella	€ 20,00

Le Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi – Classico Sup.-	La Staffa	€ 20,00

IL Dopocena

Grappe Monovitigno	€ 7.00
Rum	€ 8,00
Cognac	€ 8,00
Scotch Whisky Oban	€ 8,00

Rütżer
Hotel e Ristorante

Spa Panoramica – Noleggio E-Bike

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 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