

Antipasti - Appetizers

| | |
|---|---------|
| Tortino ai porcini su crema delicata agli asparagi (3;7) Porcini mushroom tart on a delicate asparagus cream | € 13,00 |
| Speck di Asiago con insalata di cardoncelli e crostini dorati (1;7) Deer ham with cardoncelli mushroom salad and golden croutons | € 13,00 |
| Prosciutto di cervo con crostini dorati (1;7) Deer ham with golden croutons | € 13,00 |
| Tartare di manzo “fassone piemontese” con asparagi e pesto di carletti(7-8-10) Piedmontese Fassone beef tartare with asparagus | € 13,00 |
| Lardo di colonnata con crostini dorati (1;7) Colonnata lard with golden croutons | € 13,00 |
| Baccala mantecato alla veneziana con crostini dorati (1;4;7;8) Venetian-style creamed cod with golden croutons | € 13,00 |

I nostri primi piatti con pasta fatta in casa – Homemade Pasta

| | |
|---|---------|
| Timballo di taglierini con carletti, bruschandoli e formaggio Asiago (1;3;7) Timaballo with tagliatelle, carletti, bruschandoli, and Asiago cheese | € 13,00 |
| Fettuccine con porcini e carpaccio di tartufo nero (1;3;7) Fettuccine pasta with mushrooms and black truffle carpaccio | € 18,00 |
| Pappardelle con asparagi bianchi e uova mimose (1;3;7) Pappardelle with white asparagus and eggs | € 14,00 |
| Bigoli al ragù d’anitra (1;3;7;9) Bigoli pasta with duck ragù | € 13,00 |
| Spatzle di zucca con crema di formaggi e semi di papavero (1;3;7) Spatzle with cream cheese | € 13,00 |
| Maccheroncini al ragù di cinghiale Maccheroncini with wild boar ragù | € 14,00 |

Le zuppe-Soups

| | |
|--|---------|
| Minestrone di orzo, cumino selvatico e patate (1;7) Barley, wild cumin, and potato soup | € 11,00 |
| Zuppa di cipolle gratinata (1;7) Onion soup au gratin | € 11,00 |
| Crema di cavolo nero alla Cimbra Cimbrian black cabbage cream | € 11,00 |

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

Costata di Chianina I.G.P. taglio fiorentina (1.3/1.5Kg circa) consigliato per 1-2 persone
Chianina PGI sirloin (approximately 1.3/1.5kg) recommended for 1-2 people

Tagliata (cuberoll) di Black Angus australiano (circa 3 hg) (7) consigliata per 1-2 persone € 30,00
Australian Black Angus cube roll steak

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

Bracioline di agnello alla fiamma € 19,00
Flambéed lamb chops

Il meglio del filetto di vitellone francese-consigliato per 1-2 persone (hg 2,5/3,5 circa) €/hg 12,00
French veal fillet

Il meglio del filetto di vitellone francese ai porcini-per 1-2 persone (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

Capretto al forno (7) € 24,00
Roast kid

Cosciotto di agnello affumicato e brasato al forno (7;9) € 24,00
Smoked and oven-braised leg of lamb

Suprema di faraona glassata al miele di Asiago e prugne (1;7) € 20,00
Guinea fowl leg with honey and prunes

Pernice cacciata gratinata, al profumo di tartufo consigliata per 1-2 persone (1;3;7) € 27,00
Hunted partridge au gratin, with truffle aroma

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

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

Le torte e i dolci al cucchiaino fatti in casa

Our cakes and mousse

| | |
|---|--------|
| Bavarese agli asparagi con salsa al cioccolato (3;7) Asparagus Bavarian cream with | € 9,00 |
| Tortino di Linz con crema pasticcera (1;3;7;8) Linz tart with custard | € 7,00 |
| Coppa del pastore con ricotta, Grand Marnier e meringa (3;7) Cup with ricotta, Grand Marnier, and meringue | € 7,00 |
| Tiramisù della casa (1;3;7) Homemade tiramisu | € 7,00 |
| Gelato alla Crema con frutti di bosco (7) Cream ice cream with berries | € 9,00 |
| Mousse tiepida al cioccolato (3;7) Warm chocolate mousse | € 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