

Antipasti - Appetizers

Tagliata di Saku di tonno pinna gialla su vinaigrette agli grumi (1,5 hg circa) (4) Sliced yellowfin tuna Saku on a lump vinaigrette	€ 20,00
Cocotte di formaggio Asiago fuso con porcini (7) Cocotte of melted Asiago cheese with porcini mushrooms	€ 13,00
Asparagi bianchi fritti con crema Tirolese all'uovo (1;3;7) Fried white asparagus with Tyrolean egg sauce	€ 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, bruscandoli e formaggio Asiago (1;3;7) Timaballo with tagliatelle, carletti, bruscandoli, 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 (1;3;7;9) Maccheroncini with wild boar ragù	€ 14,00
Fiocchetti alle pere e formaggio Asiago su crema delicata al mascarpone e composta di ribes rossi (1;7) Pear and Asiago cheese flakes on a delicate mascarpone cream and redcurrant compote	€ 13,00

Le zuppe-Soups

Minestrone di cumino selvatico di Asiago e patate (7) Barley, wild cumin, and potato soup	€ 11,00
Zuppa di cipolle gratinata (1;7) Onion soup au gratin	€ 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 taglio Ty-Bone di Scottona bavarese (1.4 Kg circa) consigliata da 1 a 3 persone Ty-Bone cut Bavarian heifer rib eye	€/hg 8,00
Tagliata (cuberoll) di Black Angus australiano consigliata da 1 o 2 persone (circa 3 hg) (7) Australian Black Angus cube roll steak	€ 30,00
Braciola di vitello (circa 5 hg) Veal chop	€ 19,00
Bracioline di agnello alla fiamma Flambéed lamb chops	€ 19,00
Il meglio del filetto di vitellone francese (hg 2,5/3,5 circa) French veal fillet	€/hg 12,00
Il meglio del filetto di vitellone francese ai porcini (hg 2,5/3,5 circa) (7) The best of French veal fillet with porcini mushrooms	€/hg 14,00

I piatti della nostra tradizione - Our traditional main courses

Cosciotto di agnello affumicato e brasato al forno (7;9) Smoked and oven-braised leg of lamb	€ 24,00
Capretto al forno (7) Roast kid	€ 24,00
Cinghiale alla cacciatora con polenta (7;9) Wild boar cacciatore style with polenta	€ 18,00
Lepre cacciata in salmì con polenta (7;9) Hunted hare in salmi with polenta	€ 18,00
Pernice cacciata gratinata, al profumo di tartufo consigliata per 1-2 persone (1;3;7) Hunted partridge au gratin, with truffle aroma	€ 25,00
Stinco al forno (7) Baked shank	€ 15,00
Lumache trifolate alla cimbra con polenta (7) Cimbrian-style sautéed snails with polenta	€ 15,00
Contorni misti di stagione (1;3;7;9) Vegetable	€ 5,00

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	€ 7,00
Tortino di Linz con crema pasticcera (1;3;7;8) Linz tart with custard	€ 7,00
Tiramisù della casa (1;3;7) Homemade tiramisu	€ 7,00
Gelato al fior di latte con frutti di bosco (7) Ice cream with berries	€ 9,00
Semifreddo al Grand Marnier (3;7) Grand Marnier Semifreddo	€ 7,00
Bonnet alla piemontese (3;7;8) Piedmontese bonnet	€ 7,00
Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato al fior di latte (1;3;7;8) Chocolate cake with a dark chocolate center and fior di latte ice cream	€ 9,00
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 miscita 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- Merlot, 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
Comalin'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 Montepulciano'22	Coventino	€ 28,00
Rosso di Montepulciano'23	La Braccasca	€ 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 – Piediroso-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

Chateaufeuf – 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 Lamaudie Hirault € 85,00

Champagne (100% Pinot Nero – 3 anni in cantina) - M. Guyot € 99,00

Bollicine – Proseccchi, 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

Chardonnay'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
	<u>Le Marche</u>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi – Classico Sup.-	La Staffa	€ 20,00
	<u>IL Dopocena</u>	
Grappe Monovitigno		€ 7,00
Rum		€ 8,00
Cognac		€ 8,00
Scotch Whisky Oban		€ 8,00



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 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