

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

Timaballo 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	€ 13,00
Bigoli al ragù d’anitra (1;3;7;9) Bigoli pasta with duck ragù	€ 13,00
Spatzle 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

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	€ 9,00
Crema di mascarpone con nocciole e polvere di cacao (3;7;8) Mascarpone cream with hazelnuts and cocoa powder	€ 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	€ 9,00
Panna cotta con frutti di bosco (3;7) Panna cotta with berries	€ 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

Nebbiolo d'Alba'21 – Langhe	Rocche Manzoni	€ 70,00
Brunello di Montalcino'17 - Toscana	Corte dei Venti	€ 166,00

Le mezze bottiglie (375 ml): vini rossi

Brunello di Montalcino'19-Toscana	Palazzo	€ 35,00
-----------------------------------	---------	---------

Le mezze bottiglie (375 ml): vini bianchi

Gewurtztraminer'23 - Trentino	Salizzoni	€ 18,00
Champagne (Francia)	Louis Casters	€ 32,00

Al calice

La miscita del giorno		€ 4/6,00
Champagne (Blanc de noir – Pinot Meunier)	Le Marie	€ 13,00
Ramandolo'19 (50 ml)	La Roncaia	€ 6,00

I vini rossi

Il Veneto

Cabernet'24 (Cabernet Sauvignon 100%)	Col Dovigo – Breganze (VI)	€ 20,00
Merlot '24 "Paezza"	Col Dovigo – Breganze (VI)	€ 18,00
Suam'22 (55% Cabernet Sauvignon – 45% Merlot)	Col Dovigo – Breganze (VI)	€ 31,00
Pinot Nero'23	De Toni Wine Bon S.s. (VI)	€ 25,00
Pinot Nero'21	Tonaj Panozzo -Schio (VI)	€ 33,00
Refosco dal peduncolo rosso'23	Vitacchio – Breganze (VI)	€ 18,00
Cabernet Sauvignon'21 - Togarella	Vitacchio – Breganze (VI)	€ 27,00
Merlot'19 – Cicogna	Cavazza-Colli Berici	€ 33,00
Syrah'19 – Cicogna	Cavazza-Colli Berici	€ 33,00
Tai Rosso'24 – Colli Berici Doc	Cavazza - (VI)	€ 18,00
Cabernet Franc'22	La Montecchia (PD)	€ 20,00
Ortone'20- Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon- Bio	Quota 101- Torreglia (PD)	€ 29,00
Carmenere'21 – Progetto Recupero	Capodilista – Vò (PD)	€ 28,00
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'20 – Due Vigneti	Fedrizzi	€ 37,00

L'Alto Adige

Pinot Nero'20 Riserva Select	Rottensteiner	€ 40,00
Lagrein'22 Riserva	Rottensteiner	€ 28,00

Il Friuli

Schioppettino di Prepotto'21 (Colli orientali)	Grillo	€ 30,00
--	--------	---------

Il Piemonte

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

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

Chianti Classico'22	Rodano	€ 28,00
Rosso di Montepulciano'23	La Braccasca	€ 22,00
Morellino di Scansano'23	Provveditore	€ 22,00
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
Dea Rossa'18 – Rosato – Montecarlo	Buonamico	€ 22,00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo '19– Vino Biologico	Ausonia	€ 32,00
---	---------	---------

Il Molise

Settevine'16-Tintilia del Molise	Cipressi	€ 33,00
----------------------------------	----------	---------

Il Lazio

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

La Calabria

Melfio '17 – Altomonte	Palizzi	€ 37,00
------------------------	---------	---------

La Campania

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

La Sicilia

Nero d'Avola'22 – Petti Rosso Bio	Mansio	€ 22,00
-----------------------------------	--------	---------

La Sardegna

Cannonau di Sardegna'21	Santadi	€ 26,00
-------------------------	---------	---------

Vini Esteri Rossi

Chateau du Carpia'15 Bordeaux - Francia	€ 35,00
Roble La Linde'20 Spagna	€ 39,00
Pomerol'96 - Francia	€180,00
Chateaneuf - du Pape'95 -Francia	€150,00

(Bollicine – Metodo Classico)

Trento Doc	Conti D'Arco	€ 35,00
Brut Franciacorta D.o.c.g	Ferghettina	€ 35,00
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

Prosecco Superiore di Valdobbiadene	Natural	€ 22,00
Prosecco D.O.C Rosè Brut	Ville D'Arfanta	€ 20,00
Perlana – 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
Vino Spumante Rosè – Particolare	Buonamico (Toscana)	€ 22,00

I vini bianchi

Il Veneto

Garganega'24 – Colli Berici Doc	Cavazza - (VI)	€ 18,00
Pinot Grigio '24	Col Dovigo – Breganze (VI)	€ 20,00
Rivole'24 (55% Tai, 37% Chardonnay, 8% Sauvignon)	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

Il Trentino

Pinot Grigio'23	Endrizzi	€ 20,00
-----------------	----------	---------

L'Alto Adige

Gewurtztraminer'24	Rottenstainer	€ 31,00
--------------------	---------------	---------

La Romagna

Albana Secco'21	Zavalloni	€ 24,00
-----------------	-----------	---------

Il Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla'23 (Collio)	Komjanc	€ 20,00
----------------------------	---------	---------

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

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



Rützer
Hotel e Ristorante

Spa Panoramica – Noleggio E-Bike