



### **ANTIPASTI**

CAPELANTE AL BRANDY SU SALSINA DI PISELLI DI POZZOLO ( molluschi,solfiti,sedano,uova)	€ 12,00
TARTARE DI TONNO CON CIPOLLA DI TROPEA ALL'ACETO BALSAMICO (soia, pesce, solfiti)	€ 17,00
STRUDEL DI CAROTE E ZUCCHINE CON FONDUTA DI ASIAGO DOP (latte,glutine,uova)	€ 10,00
SFORMATINO DI ZUCCHINE SU LEGGERA FONDUTA DI FORMAGGIO ASIAGO DOP(latte, uova)	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA - 18 MESI DI STAGIONATURA	€ 8,00
SOPRESSA NOSTRANA CON POLENTINA E SCALOGNO SOTT'ACETO(solfiti)	€ 8,00
INSALATINA DI CONIGLIO, CON OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINO SECCO(sedano,solfiti)	€ 10,00
CROSTONE DI PANE CON STRACCIATELLA DI BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA(glutine,latte)	€ 10,00

### **VINI BIANCHI AL BICCHIERE**

FRANCIACORTA BRUT - CONTADI CASTALDI - AL BICC	€ 5,00
"MASIERI" GARGANEGA IGT VENETO-BIO-2017 - AZ. AGR. ANGIOLINO MAULE	€ 3,50
RIESLING 2013 FALKENSTEIN - ALTO ADIGE AL BICC	€ 5,00
VERDICCHIO CLASSICO LE OCHE 2016 AZ. AGR. SAN LORENZO - AL BICC	€ 3,50

### **PRIMI**

TRENETTE CON SALMONE, BURRATA E ZUCCHINE (glutine,uova,solfiti,pesce,latte)	€ 10,00
SPAGHETTI CON CANOCE, POMODORINO, OLIVE TAGGIASCHE (glutine,crostacei)	€ 12,00
TAGLIATELLE CON PISELLI DI POZZOLO (glutine, latte, uova)	€ 8,00
FETTUCCHINE CON PORCINI FRESCHI (glutine, latte, uova)	€ 10,00
GNOCCHI DI PATATE CON LE SPUGNOLE (glutine,uova,latte)	€ 10,00
PASTICCIO CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI(glutine, latte, uova)	€ 10,00
TRIANGOLI DI MELANZANE CON POMODORINO E BASILICO (glutine,uova)	€ 10,00
MEZZE MANICHE ALL'ORTICA CON RAGU' BIANCO E ASPARAGI BIANCHI E VERDI (glutine,uova,latte,sedano)	€ 10,00
FRANGE CON RAGU' DI SELVAGGINA E FINFERLI (glutine,uova,latte,solfiti)	€ 10,00
CREMA DI PORCINI FRESCHI (sedano)	€ 8,00
ZUPPA D'ASPARAGI BIANCHI E VERDI (sedano)	€ 8,00

### **VINI IN CARAFFA AL LITRO**

CABERNET 2017 AZ. AGR. NARDIN LUIGI - NANTO COLLI BERICI	€ 7,00
--	--------

### **BERE BENE IN BOTTIGLIA A POCHI SCHEI**

PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE -ZEROGRAMMI AZ. AGR. REBULI	€ 18,00
"MASIERI" GARGANEGA IGT VENETO 2017-BIO-ANGIOLINO MAULE- GAMBELLARA	€ 14,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI - LE OCHE - 2016 FATTORIA SAN LORENZO - MARCHE	€ 17,00



TAI ROSSO 2017 PIOVENE PORTO GODI - COLLI BERICI	€ 13,00
CARMENERE 2014 ROSSO VENETO - AZ. AGR. AGR. CHIESA VECCHIA - ALONTE	€ 16,00
BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE VIVACE 2016 - PICCHIONI ANDREA - LOMBARDIA	€ 15,00
RIPASSO DI VALPOLICELLA 2014 AZ. AGR. MONTE CILLARIO	€ 21,00

### **SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI**

BIRRA BIANCA CRUDA NON FILTRATA 0,75 lt - MONACO - ALCOL 4,90% (et. BLU)	€ 12,00
BIRRA CRUDA NON FILTRATA - MONACO - 0,75 - ALCOL 4,9 % (et. VERDE)	€ 12,00
BIRRA ROSSA FORTE - MONACO- 0,75 lt - ALC. 7,1 % (et. ROSSA)	€ 12,00

### **SECONDI DI VERDURE E FORMAGGI**

SELEZIONE DI FORMAGGI CON COMPOSTE DI FRUTTA E MIELE(latte,frutta a guscio)	€ 13,00
VERDURE COTTE E VERDURE CRUDE	€ 10,00

### **SECONDI DI PESCE**

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTINA(pesce,latte,glutine)	€ 15,00
TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO IN CROSTA DI NOCCIOLE E PISTACCHI(pesce,frutta a guscio)	€ 17,00
SALMONE IN CROSTA DI SENAPE DOLCE (pesce,senape)	€ 15,00

### **VINI ROSSI AL BICCHIERE**

TAI ROSSO 2017 -PIOVENE PORTO GODI -AL BICC	€ 3,00
RIPASSO DI VALPOLICELLA SUPERIORE 2014 AZ. AGR. MONTE CILLARIO - AL BICC	€ 4,50
CARMENERE 2014 AZ. AGR. CHIESA VECCHIA - ALONTE- AL BICC	€ 3,50

### **SECONDI DI CARNE**

CONIGLIO DISOSSATO, BARDATO CON ERBA LUISA, COTTO ALLA BRACE	€ 13,00
PETTO DI GALLETTO IN CROSTA DI SALVIA E ROSMARINO ALLA BRACE	€ 13,00
COSTATA DI SORANA - AUSTRIA -ALLA BRACE - AL SANGUE - L'ETTO	€ 5,00
FIorentina DI SORANA -AUSTRIA- ALLA BRACE - AL SANGUE - L'ETTO	€ 6,00
FILETTO DI SORANA CON TARTUFO NERO DEI BERICI ALLA BRACE - AL SANGUE	€ 20,00
FILETTO DI VITELLO CON SPECK SU MISTO BOSCO(sedano)	€ 17,00
SELLA DI CERVO CON COMPOSTA DI CILIEGIE - AL ROSA(solfiti,sedano)	€ 16,00
LUMACHINE IN UMIDO ALLE ERBE CON POLENTINA (latte,sedano,solfiti,aglio)	€ 13,00

### **Coperti**

COPERTO PANE E GRISSINI (latte, uova, glutine, lievito)	€ 2,00
Alcuni prodotti possono essere surgelati da freschi	€ 0,00
Per le mezze porzioni si calcola un 30 % in meno	€ 0,00