



## ANTIPASTI

€ 7.00

Sfogliata alla fonduta di carciofi

Patè d'anitra con pan brioche

Baccalà mantecato e polenta fritta

Noci di capesante su crema di radicchio

Sopressa tipica vicentina con giardiniera di verdure fatta in casa

Polenta e scopetòn

## PRIMI PIATTI

€ 8.00

Gnocchi di zucca su crema di gorgonzola dolce

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" al pesto di prezzemolo e bottarga

"Gargati col consiero" ( piatto tipico scledense )

Raviolone alle cime di rapa tartufato

Lasagnetta al broccolo fiolaro e Asiago Castelgrotta

Zuppa di cipolle gratinata alla francese

Crema di ceci e granciporro

Risotto al radicchio tardivo con guancialetto croccante (min. x 2)





## SECONDI PIATTI

Ossobuco di vitello in salsa gremolada	€ 17.00
Tosella della latteria di Santorso rosolata, con pioppini trifolati	€ 13.00
Coscia d'anitra laccata all'arancia	€ 17.00
Filetto di merluzzo in crosta di bulgur	€ 17.00
Tonno in oliocottura su zuppetta di lenticchie	€ 17.00
Burger di lenticchie, orzo perlato e verdure	€ 13.00

## I CLASSICI

Lombo d'agnello dorato agli aromi	€ 15.00
Coniglio alla Valleogrina ( piatto tipico scledense )	€ 15.00
Baccalà alla Vicentina	€ 17.00
Tagliata di manzo alla brace ( min. 2 persone )	€ 16.00
Châteaubriand alla brace ( min. 2 persone )	€ 17.00

## I FORMAGGI

Lesina mezzano	€ 4.50
Vèzzena	€ 4.50