

# MENÙ



## **ANTIPASTI 11**

Crostino dorato di polenta, porcini e Asiago  
Sfogliata alla fonduta di trombette nere  
Baccalà mantecato e polentina di mais Marano frita  
Insalatina di arance e trota dell’Astico affumicata  
Patè d’anitra con pan brioche e composta di cipolle  
Speck di maso dell’Alto Adige e sottoli di Giovanni

## **PRIMI PIATTI 13**

Tagliatelle fatte in casa al ragù di polpo e melanzane  
Mezzelune di patate alla carne di vitella gratinate al forno  
Gnocchi di zucca al gorgonzola  
“Gargati col consiero” (piatto tipico scledense)  
Zuppa di verdure e orzo selezione Gian Domenico Cortiana  
Risotto cremoso ai cardoncelli e zucca, pesto di prezzemolo

## **SECONDI PIATTI**

Padellata di verdure e seppie	19
Filetto di salmerino in panatura di panko, cavolfiori selvatici	19
Tortino di porri in pasta sfoglia fatta in casa, fonduta al Vèzzena	15
Quaglietta ripiena, arrostita al forno	19
Costoletta di maialino iberico glassata al sidro e melograno	19

## **CLASSICI**

Lombo di agnello dorato agli aromi <i>UG</i>	19
Coniglio alla Valleogrina (piatto tipico scledense)	18
Baccalà alla Vicentina <i>L</i>	18
Tagliata di manzo alla brace di torsoli di pannocchie (min.x due)	20
Châtèaubriand alla brace di torsoli di pannocchie (min. x due)	21

## DESSERT



---

7

Torta di cioccolato "moretta" e zabaione al caffè

Crema all'uva fragola fermentata, fogliette di meringa

Tartelletta Sorrentina al limone, salsa al limoncello

Tiramisù

Gelato alla crema preparato con le uova delle nostre galline e il miele di Alessandro, Tommaso e Paolo

Pere di santa Lucia al karkadè, farcite di gelato allo stracchino

## MINI

4,5

Bonèt piemontese nel bicchierino, con caramello al mou

Parfait alla Siciliana affogato al cioccolato

## VINI AL CALICE

---

Torcolato di Breganze Doc "Le Colline di Vitacchio" VI 6

Vin Santo di Gambellara Doc Az. Agricola Marchetto VI 6

Verduzzo Friulano Doc Crastin UD 5

Muscat De Rivesaltes Ambrè FRA 8