



ANTIPASTI

€ 7.00

Sfogliata alla fonduta di funghi porcini

Trippa di vitello alla Parmigiana

Paté d'anitra fatto in casa e pan brioche

Baccalà mantecato e polenta di mais marano fritta

Sopressa tipica e cipolla di Tropea sott'olio

Insalatina di arance e trota dell'Astico affumicata

Crostino dorato di polenta, finferli e asiago scorzanera

PRIMI PIATTI

€ 9.00

Gnocchi di zucca serviti su crema di gorgonzola

"Gargati col consiero" (piatto tipico scledense)

Ravioli fatti in casa farciti con burrata e porri

Lasagnetta gratinata al forno, di zucca, porcini e caciocavallo

Pasta e fagioli alla veneta

Risotto cremoso ai porcini e fegatini di pollo (min per due)





SECONDI PIATTI

Polletto "in tecia" e patatine cornette	€ 16.00
Tosella della latteria di Santorso e "mazze di tamburo" panate	€ 15.00
Animelle di vitello al tartufo del Summano	€ 16.00
Tonno in olio cottura su crema di piselli e cavolfiori	€ 17.00
Piovra arrostita, con purè di patate al limone	€ 17.00
Filetto di maiale allo speck con funghi shiitake	€ 16.00

I CLASSICI

Lombo d'agnello dorato agli aromi	€ 16.00
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	€ 5.00
Vèzzena	€ 5.00



Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nei piatti si prega di chiedere a Laura.