



## ANTIPASTI

€ 7.00

Sfogliata alla fonduta di porcini

Patè d'anitra con pan brioche

Baccalà mantecato e polenta fritta

Gamberi in kataifi croccante

Culatta di Parma con giardiniera di verdure fatta in casa

Peperoni piquillos farciti di baccalà, con insalatina di quinoa e verure

Crostino di polenta, finferli e asiago ubriaco

## PRIMI PIATTI

€ 8.00

Gnocchi di zucca su crema di gorgonzola dolce

Tagliatelle fatte in casa glassate al burro, parmigiano e funghi barboni

"Gargati col consiero" ( piatto tipico scledense )

Lasagnetta di zucca, porcini e caciocavallo gratinata al forno

Zuppa di cipolle gratinata alla francese

Zuppa di porcini all'acqua pazza

Risotto alla parmigiana, con coscette di quaglia arrostate (min. x 2)





## SECONDI PIATTI

Piccione farcito, al forno	€ 17.00
Tosella della latteria di Santorso rosolata, con funghi	€ 15.00
Rosette di filetto di maiale ai funghi barboni	€ 16.00
Calamari arrostiti su salsa di cime di rapa	€ 17.00
Filetto di ombrina con crema di zucca allo zenzero	€ 17.00
Polpette di pane al sugo di pomodoro	€ 13.00
Strudel di verdure al curry, con provola colata	€ 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



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