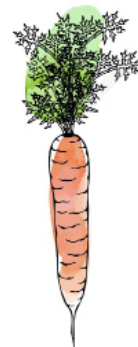


MENU



ANTIPASTI 8 €

- Sfogliata alla fonduta di radicchio trevisano U L G
- Polenta e scopetòn
- Baccalà mantecato con polentina di mais marano fritta U L G
- Sformatino soffice di carciofi con salsa al mascarpone L U
- Insalatina di arance e trota dell'Astico affumicata G
- Sopressa tipica Vicentina, con cipolle sott'olio di Giovanni G
- Patè d'anitra e pan brioche L G U

PRIMI PIATTI 9 €

- Nidi di pasta fresca con zucca e funghi chiodini, gratinati al forno U G L
- Gnocchi di zucca al gorgonzola U L G
- Mezzelune di patate farcite al radicchio e sopressa vicentina, gratinate L G U
- Tagliatelle fatte in casa, al ragù bianco di cortile e fegatini di pollo G L U
- "Gargati col consiero" (*piatto tipico scledense*) U L G
- Pasta e fagioli alla veneta G
- Zuppa di ceci e cicoria con peperoncino
- Risotto cremoso alla parmigiana, con coscette di quaglia arrostiti (min. 2 pers.) L G

SECONDI PIATTI

- Salmone in salsa di radicchio trevisano 18 €
- Seppie al nero, alla veneta, con risotto alla zucca, al salto U G 18 €
- Animelle di vitello al tartufo nero del Tretto L G U 16 €
- Quaglia arrosto ripiena, con polentina fritta L G U 16 €
- Rosette di maiale ai funghi porcini 16 €
- Tortino di porri e cipolle in pasta phillo, su crema di fontina Valdostana L U G 15 €
- Lombo d'agnello dorato agli aromi U L G 16 €
- Coniglio alla Valleogrina (*piatto tipico scledense*) L 16 €
- Baccalà alla Vicentina L G 17 €
- Tagliata di manzo alla brace (min x 2) 17 €
- Châteaubriand alla brace (min x 2) 18 €

FORMAGGI 5 €

- Asiago Dop Stravecchio
- Asiago Castelgrotta (stagionato a Schio)

Legenda allergeni: U: uova, G: glutine, L: latticini, F: frutta a guscio, S: soia, C: crostacei, O: sesamo

DESSERT



5 €

Crema bruciata al moscato LU

Torta di cioccolato "moretta" LU

Pere caramellate, cremoso al distillato di pere, spugna alla cannella e gelato alla camomilla LGU

Parfait alla siciliana, affogato al cioccolato ULF

Mousse di castagne con gelatina di cachi LUG

Tiramisù LGU

Ananas al rosolio "Carlotto"

MINI

3 €

Bonnet piemontese al cacao, caramello e amaretti LUF

Cannolo siciliano farcito al gelato alla vaniglia con foglie di fico in infusione ULFG

Crema bruciata alla liquirizia LU

VINI AL CALICE

Torcolato di Breganze Doc "Le colline di Vitacchio" VI 5 €

Passum Benàco Igt Bresciano BS 5 €

Verduzzo Friulano Doc "Tore delle Signore" Conte D'Attimis-Maniago UD 5 €

VERMOUTH

Cocchi Storico Vermouth di Torino 4 €