



Antipasti

Tagliere Rustico (1-10-12)

crudo veneto dop soppressa formaggio focaccia al rosmarino cipolla rossa (consigliato x 2)
€. 14

Antipasto Estivo (1-7-9-10)

*Parmigiana di melanzane
Cestino di pasta filo con stracciatella pugliese
Crudo Veneto dop*
€. 12

Ortaggi di stagione in Tempura (1-3-10)

con maionese alla curcuma
€. 10

Tartare di Fassona (1-10)

con crostini di pane (100 gr.)
€. 10

Mortadella di Bologna con Pistacchi (8)

cotta alla brace (consigliata x 2)
€. 9

Pancetta Fresca

cotta alla brace con polenta
€. 7

Insalatina di Piovra

condita con datterino olive taggiasche e capperi (4-9)
€. 12

Trilogia di Baccalà Mantecato (1-4-7-10)

tartufo pecorino pomodori secchi e crostini di pane
€. 12



Primi Piatti

Risotto (7-9-12)

*con zucchine e i suoi fiori e scamorza affumicata
(riso de Tacchi Carnaroli min. 2 porz)*

€. 12

Gnocchi di Patate (1-3-10) 🍴

con crema di porcini e tartufo

€. 11

Bigoli (1-3-9-10-12) 🍴

con ragù di anatra al profumo di rosmarino

€. 10

Zuppa di Verdura con Trippa (9)

(piatto premiato 4° e 6° concorso enogastronomico)

€. 10

Ravioli (1-3-7-9-10) 🍴

ripieni con gamberi e burrata

€. 14

Spaghettone (1-4-10-14)

Artigianale con vongole veraci

€. 13

Bigoli in Salsa (1-2-4-10) 🍴

di sarde siciliane "Scalia di Sciacca"

€. 12

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.

**La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento*

🍴 pasta fresca fatta in casa



Secondi Piatti

Petto di Faraona Cotto a Bassa Temperatura (1-7-9-10)

Farcito con Tartufo Nero con Patate

€. 17

Tartare di Fassona (1-10)

con crostini di pane (200 gr.)

€. 19

Coniglio Nostrano al Forno (9-12)

con patate al forno

€ 15

Trippa alla Parmigiana (1-10)

con crostone di pane tostato "piatto della tradizione"

€. 12

Fegato alla Veneziana (1-7-10-12)

con polenta grigliata "piatto della tradizione"

€. 13

Baccalà alla Vicentina (1-4-7-10)

con polenta grigliata "piatto della tradizione"

€. 16

Filetto di Branzino alla mediterranea(4-12)

con olive capperi pomodorini e patate al forno

€. 18

Contorni di Stagione

€. 4,5/ 7,5

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.

**La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento*



Insalatone

Valtellina lattuga-rucola-carote-pomodorini-petto di pollo-mele
€.10

Direttore lattuga-tonno-mozzarella-pomodorini-uovo sodo
€.10

Menù Baby

Pasta (1-3-10) o gnocchi di patate (1-3-7-10) al pomodoro o ragù (9)
€.6

Cotoletta di Pollo (1-3-7) o Hamburger (1-3-10) con patate fritte (1)
€.10

Patate fritte (1)
€.4,5



Carne alla Griglia

Fiorentine di Manzo

B.A.S.A.N.I.N.A.A."(da kg 1,1 a kg 1,6)

€. 5,0 etto

Costate di Manzo

B.A.S.A.N.I.N.A.A."(0,55 /0,60 kg)

€. 4,5 etto

Filetto di Manzo

€ 25

Tagliata di Manzo

con olio siciliano e rosmarino

€ 16

Costolette di Agnello

con patate al forno (7)

€ 18

Braciola di Vitello

€. 3,8 etto

1/2 Polletto

con patate al forno (7)

€ 13

Rosticiane di Maiale (8-10)

con patate al forno (7)

€ 14

Salsicce di Suino

con Polenta grigliata

€. 9

Grigliata Mista

(polletto-salsiccia-rosticiana (8-10) -manzo) (Min. 2 porz.)

€.16 cad.

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.