



Antipasti Terra

| | |
|--|---------|
| Tagliere Rustico (1-10-12) crudo veneto, soppressa, formaggio, focaccia al rosmarino e cipolla rossa <i>(consigliato per 2 persone)</i> | € 15,00 |
| Asparagi in Tempura (1-10) con pancetta stagionata di Montagnana | € 13,00 |
| Tartare di B.A.S.A.N.I.N.A.A. (1-4-10-12) Farciti con fonduta di formaggio e tartufo nero | € 12,00 |
| Flan di Erbette (1-3-7-10-11) con crackers nero su vellutata di formaggio e semi tostati | € 10,00 |
| Mortadella di Bologna con Pistacchi (8) cotta alla brace <i>(consigliato per 2 persone)</i> | € 10,00 |
| Pancetta Fresca cotta alla brace con polenta | € 8,00 |

Antipasti Mare

| | |
|---|---------|
| Insalatina di Piovra (4-9-12) condita con datterino, olive taggiasche e capperi | € 14,00 |
| Trilogia di Baccalà Mantecato (1-4-7-10) tartufo pecorino, pomodori secchi e crostoni di pane | € 13,00 |




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




Primi Terra

| | |
|--|---------|
| Risotto (7-9-12) con asparagi freschi ed erba cipollina (riso Carnaroli "Ferron", min 2 porz.) | € 14,00 |
| Gnocchi di Patate (1-3-10)  con crema di porcini e tartufo | € 12,00 |
| Bigoli (1-3-9-10-12)  con ragù di Anatra al profumo di rosmarino | € 12,00 |
| Zuppa di Verdura con Trippa (9) (piatto premiato 4° e 6° concorso enogastronomico) | € 12,00 |
| Tortelloni (1-3-7-9-10)  Ripieni con fiori di zuccina su vellutata al formaggio | € 14,00 |

Primi Mare

| | |
|---|---------|
| Spaghettone (1-4-10-14) artigianale con vongole veraci | € 16,00 |
| Bigoli in Salsa (1-3-4-10) di sarde siciliane "Scalia di Sciacca" | € 13,00 |

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 Terra

| | |
|---|---------|
| Tartare di B.A.S.A.N.I.N.A.A. (1-4-10-12) con crostini di pane (200 gr.) | € 20,00 |
| Coniglio Nostrano al Forno (9-12) con patate al forno | € 15,00 |
| Trippa alla Parmigiana (1-10) con crostone di pane tostato " <i>piatto della tradizione</i> " | € 14,00 |
| Fegato alla Veneziana (1-7-10-12) con polenta grigliata " <i>piatto della tradizione</i> " | € 15,00 |

Secondi Mare

| | |
|--|---------------|
| Baccalà alla Vicentina (1-4-7-10) con polenta grigliata " <i>piatto della tradizione</i> " | € 18,00 |
| Seppie in Umido (4-12) con polenta grigliata " <i>piatto della tradizione</i> " | € 16,00 |
| Contorni di Stagione | € 5,00 / 8,00 |

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.
*La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento.



La Griglia

Selezione Italiana

Razza Limousine Veneta Km 0 "Gold B.A.S.A.N.I.N.A.A." Dry age 30 gg

Fiorentine di Scottona

€ 6,50 / hg

Costate di Scottona

€ 5,50 / hg

Filetto di Bovino Adulto selezione "Red B.A.S.A.N.I.N.A.A."

€ 25,00

Tagliata di Sorana selezione "Gold B.A.S.A.N.I.N.A.A."

con olio siciliano e rosmarino

€ 17,00

½ Polletto Ruspante (7)

con patate al forno

€ 14,00

Selezione Straniera

Razza Red Krowa Polonia Settentrionale Dry age 30 gg.

Fiorentine di Scottona

€ 7,00 / hg

Costate di Scottona

€ 6,00 / hg

Razza Simmental Bavarese Dry age 30 gg.

Fiorentine di Scottona

€ 7,00 / hg

Costate di Scottona

€ 6,00 / hg

Costolette di Agello "Grass Fed"

con patate al forno (7)

€ 25,00

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

€ 12,00

Menu Baby

Pasta Corta (1-3-10)

al pomodoro o ragù (9)

€ 6,00

Gnocchi di Patate (1-3-7-10)

al pomodoro o ragù (9)

€ 6,00

Cotoletta di Pollo (1-3-7)

con patate fritte (1)

€ 12,00

Hamburger (1-3-10)

con patate fritte (1)

€ 10,00

Patate fritte (1)

€ 5,00

Vi preghiamo di avvisare il personale in caso di intolleranze o allergie.
*La cucina si avvale della congelazione preventiva tramite l'abbattimento.



Allergeni



1 Cereali
contenenti glutine



2 Crostacei e prodotti a
base di crostacei



3 Uova e prodotti a
base di uova



4 Pesce e prodotti a
base di pesce



5 Arachidi e prodotti a
base di arachidi



6 Soia e prodotti a
base di soia



7 Latte e prodotti a
base di latte



8 Frutta a
guscio



9 Sedano e prodotti a
base di sedano



10 Senape e prodotti a
base di senape



11 Semi di sesamo e prodotti a
base di semi di sesamo



12 Anidride solforosa e
solfiti



13 Lupini e prodotti a
base di lupini



14 Molluschi e prodotti a
base di molluschi

* IMPORTANTE *

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze

sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.