



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
Radicchio Tardivo in Tempura (1-10) con pancetta stagionata di Montagnana	€ 13,00
Invernale (7) Polenta morbida con formaggio Dobbiaco e pioppini	€ 12,00
Tartare di Fassona (1-10-12) con crostini di pane (100 gr.)	€ 12,00
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	€ 13,00
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.



Primi Terra

Risotto (7-9-12) con radicchio tardivo mantecato al morlacco (riso Carnaroli "Ferron", <i>min 2 porz.</i>)	€ 13,00
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 brasato burro e castagne	€ 13,00

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.



Secondi Terra

Tartare di B.A.S.A.N.I.N.A.A. (1-10-12) 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 "piatto della tradizione"	€ 14,00
Fegato alla Veneziana (1-10-12) con polenta grigliata "piatto della tradizione"	€ 15,00

Secondi Mare

Baccalà alla Vicentina (1-4-7-10) con polenta grigliata "piatto della tradizione"	€ 18,00
Seppie in Umido (4-12) con polenta grigliata "piatto della tradizione"	€ 16,00
Contorni di Stagione	€ 4,50 / 7,50

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

€ 13,00

Selezione Straniera

Razza Angus Aberdeen Scozia Dry age 30/40 gg.

Fiorentine di Scottona

€ 7,00 / hg

Costate di Scottona

€ 6,50 / hg

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

Braciola di Vitello

€ 4,00 / hg

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)

€ 10,00

Hamburger (1-3-10)

con patate fritte (1)

€ 10,00

Patate fritte (1)

€ 4,50

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.