

ANTIPASTI

Prosciutto di magrello speziato, Pak Choi agro dolce,
maionese di uova sode al sesamo, noci e crostino alla curcuma
€ 10,00

Strudel ai cardi con bagna cauda, tartufo nostrano,
emulsione all'erba cipollina e patate viola
€ 10,00

Carpaccio di chianina igp con burrata e pomodorini confit,
pesto di olive taggiasche e crostone di pan briosche
€ 13,00

Caprino in crosta di nocciole, pere al vino rosso,
guancialetto croccante e marmellata di pomodori verdi
€ 11,00

Spiedino di coscette di quaglia arrosto,
con polenta di mais Marano fritta e salsa di salvia
€ 13,00

Carciofo gratinato con topinambur,
tartufo nostrano e uovo 5 minuti
€ 16,00

Filetti di sarde fritte con saor d'indivia
€ 13,00

PRIMI

Maltagliati con zucca e radicchio di Asigliano,
briciole di pane al guanciale e crema di fagioli
€ 13,00

Raviolo tutto tuorlo, con stracotto d'anatra,
fonduta di Asiago e mirtili
€ 13,00

Risotto con rape rosse, panna acida e pistacchi
(min.per due persone) € 13,00

Gnocchi di patate ripieni al tasta sale,
con verza nostrana, cipollotto e carbone vegetale
(piatto dedicato al territorio vicentino)
€ 13,00

Canelloni alle cime di rapa, gratinati al pecorino di Pienza
con crema di acciuga del Cantàbrico
€ 13,00

" Bigoli" ai broccoli fiolari e aringa affumicata
€ 13,00

Zuppa di fagioli con crostini di polenta e
radicchio di Treviso tardivo
€ 13,00

SECONDI

Filetto di magrello, crosta di polenta,
mele candite e zenzero
€ 17,00

"Segreto" di patanegra Iberico alla griglia
con olive Taggiasche e saor di cipolle
€ 20,00

Diaframma di Black d'Angus lardellato
con radicchio di Treviso e aceto balsamico
€ 19,00

Guancetta di vitello in lunga cottura,
patate schiacciate e tartufo nostrano
€ 19,00

Roast-beef di cervo con marmellata di mirtilli
fiori di campo disidratati e zucca all'agro e fave di cacao
€ 19,00

Piccione in due cotture laccato al miele
con pane integrale e biette erbette
€ 22,00

DESSERT

€ 7,00

Parfait al caramello e gianduia
con crema al pistacchio e crumble alla nocciola

Semifreddo al torrone
con cioccolato fondente e soffiato all' arancia

Parfait alla mela verde con biscotto alle mandorle

Tortino al cioccolato con pere al Torcolato,
crema alla camomilla e fave di cacao

Crema frita alla veneziana con marmellata d'arancia amara

Sorbetto al frutto della passione con cialda croccante
€ 5,00

MENU A DEGUSTAZIONE

(€ 36,00 per tutto il tavolo)

Antipasti

Prosciutto di magrello speziato, Pak Choi agro dolce,
maionese di uova sode al sesamo, noci e crostino alla curcuma

Rotolino di pasta fillo con topinambur e cantarelli,
tartufo nostrano e vellutata alla salvia

Primo

Maltagliati con radicchio di Asigliano e zucca,
crema di fagioli e crostini al rosmarino

Raviolo tutto tuorlo, con stracotto d'anatra,
fonduta di Asiago e mirtilli

Secondo

Diaframma di Black d'Angus lardellato con
radicchio di Chioggia igp e aceto balsamico

Dessert

Parfait al caramello e gianduia,
salsa di pistacchi e crumble alla nocciola

Acqua di fonte Valverde € 3,00 coperto € 3,00

A richiesta piatti per celiaci

