

ANTIPASTI

Prosciutto di magrello speziato, crumble alle biette rosse,
crema di asparagi verdi, mimosa di uova sode
€ 10,00

Millefoglie di pane carasau con "Pisacan" e ricotta affumicata,
salsa di zafferano, croccante di pomodoro e cipollotto
€ 10,00

Girello di chianina igp marinato al mosto cotto Campriano
con burrata e pomodorini confit,
pesto di olive taggiasche e crostone di pan briosche
€ 15,00

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

Uova 5 minuti con asparagi e tartufo nero di Aqualagna
€ 16,00

Carpaccio di salmone al tè verde e lime con
panzanella all'erba cipollina, panna acida e fiori disidratati
€ 15,00

PRIMI

Maltagliati con asparagi verdi e morchelle

Tortellone tutto tuorlo, con stracotto di maialino,
spuma di patate e noce moscata

Risotto al pesto di erbe spontanee,
mantecato alla crescenza con briciole di pane all'olio d'alicci
(min.per due persone)

Gnocchi di patate ripieni al tasta sale,
con piselli e cipollotto
(piatto dedicato al territorio vicentino)

Cannelloni al forno con rosole
e sugo di capretto nostrano

Spaghetti di Gragnano "Antichi grani"
alle fave con cacio e pepe

SECONDI

Filetto di magrello, crosta di polenta,
mele candite e zenzero

€ 17,00

Diaframma di Black d'Angus lardellato
con asparagi bianchi e mosto cotto Campriano

€ 19,00

Guancetta di vitello in lunga cottura,
patate schiacciate e tartufo di Aqualagna

€ 19,00

Roast-beef di cervo con panelle fritte,
capuccio rosso all'agro e ristretto di vin brulè

€ 19,00

Capretto nostrano al forno con "castraure"

€ 22,00

Piccione in due cotture laccato al miele
con pane integrale e biete erbette

€ 22,00

DESSERT

€ 7,00

Mousse al cioccolato bianco, crumble alla nocciola,
crema al pistacchio e lamponi

Semifreddo al torrone e arancia,
cioccolato fondente e caramello mou salato

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

Crema frita alla veneziana con marmellata d'arancia amara

Sorbetto alla mela verde
€ 5,00

MENU A DEGUSTAZIONE

(€ 36,00 per tutto il tavolo)

Antipasti

Prosciutto di magrello speziato, crumble alle biette rosse,
crema di asparagi verdi, mimosa di uova sode

Millefoglie di carasau con "Pisacan" e ricotta affumicata,
salsa di zafferano, croccante di pomodoro e cipollotto

Primi

Maltagliati con asparagi verdi e morchelle

Tortello con stracotto di maialino,
spuma di patate e noce moscata

Secondo

Filetto di patanegra Iberico con
purea di carote viola

Dessert

Mousse al cioccolato bianco con biscotto alle nocciole,
crema di pistacchi e lamponi

Acqua di fonte Levico € 3,00 coperto € 3,00
A richiesta piatti per celiaci

