

Antipasti

Knell di tartare di manzo con crostino di dadolata d'asparagi
bianchi e asparagi verdi gratinati

Fillet of Beef tartare served with white and green asparagus au
gratin

14,00€

Mignon d'hamburger di vitello con trito di pomodori secchi e
fonduta di provola affumicata

Mini Veal Burger served with sundried tomato pesto and melted
provola cheese

9,00€

Gamberi padellati con senape di dijon in grani su crostone di pane
caldo

Prawns served with Dijon mustard sauce in a toasted bread

8,00€

Sgombro in saor di cipolle, uvetta e pinoli con chips di tapioca

Cured mackerel served with onion, raisins, pinenuts and tapioca
chips

8,00€

Cordon bleu d'asparagi verdi con salsa all'acetosella

Asparagus cordon bleu served with wood sorrel dipping

8,00€

Tortino di pastasfoglia alle erbette selvatiche con fonduta al
gorgonzola

Wild herb pie served with melted Gorgonzola cheese

8,00€

Primi piatti

Crema di farro con croccante di speck
Spelt cream served with crispy cured ham

7,00€

Ravioli agli asparagi verdi con crema di barbabietole
Ravioli stuffed with green asparagus and beetroot cream

9,00€

Gnocchi alle ortiche con crema di formaggi e noci
Nettle gnocchi served with mixed cheese cream and walnuts

8,00€

Risotto alle erbe spontanee (min.2 persone)

Risotto with wild herbs

9,00€

Spaghetti alla busera di scampetti e gamberi
Spaghetti served with scampi and shrimps in a rich tomato sauce

10,00€

Maltagliati con ragù bianco d'agnello e asparagi
Maltagliati pasta served with lamb bolognese sauce and

asparagus

8,00€

Secondi piatti

Filetto di manzo al pepe verde con tortino di riso basmati
Fillet of Beef served with peppercorn sauce and basmati rice
22,00€

Costolette d'agnello con "barba di frate" spadellata
Lamb cutlets served with pan fried greens
18,00€

Tagliata di manzo con asparagi verdi gratinati
Beef Rib-eye steak served with green asparagus au gratin
15,00€

Cotoletta alla milanese con patate buccia
Veal Schnitzel served with chunky chips
15,00€

Coda di rospo con julienne di verdure e tortino di patate
Monkfish served with mixed vegetables and potato cake
18,00€

Baccalà alla vicentina
Traditional cod
15,00

Tartare di filetto di manzo con tuorlo d'uovo, senape, olio evo e
battuto di scalogno e capperi
Fillet of Beef tartare served with yolk, mustard, olive oil, shallots
and capers
24,00€