

Antipasti

Bottoncino di pane all'olio evo con baccalà mantecato, frutto del cappero e vellutata di olive nere
€ 17,00

Morbidelle di broccolo verde e cavolfiore alle sarde “scapate” con code di gambero al riso nero “Beppino”, guanciale croccante e bagna cauda
€ 21,00

Padellino di patate ratte cucinate sotto sale, porcini e salsa al Parmigiano al tartufo nero
€ 19,00

Arrosto di quaglia e foie gras con confettura di radicchio rosso Verona, scorzanera e sugo di vitello
€ 25,00

Salame di casa nostra a coltello con polenta fritta e la nostra giardiniera agrodolce
€ 14,00

Primi Piatti

Crema di fagioli neri e fagioli canellini con guazzetto di scampetti e croccante sbriciolato di speck
€ 20,00

Risotto di vialone nano classico all'Amarone
€ 21,00 a persona (20 minuti, minimo due persone)

Tonnarelli caserecci di semola con porcini, capesante e cimette di broccolo con la sua salsa
€ 22,00

Corzetti dell'Appennino Ligure con sughetto di faraona e fritto di gamberini “saltarei”
€ 24,00

Cannoli di pasta al caffè gratinati con coniglio e castagne, vellutata al timo
€ 19,00

Gnocchi di grano saraceno con verza, fondata di formaggio Bitto e spumeggiata di burro e salvia
€ 19,00

Chicconi di zucca con stufato di cervo, nocciole tostate e melograno
€ 19,00

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi
€ 17,00

Sempre presenti: Tagliatelle alla bolognese e Spaghetti al pomodoro e basilico € 14,00

Per i più piccini

Pasta corta pomodoro, ragù o in bianco (olio evo o burro) € 10,00

Pepite di pollo con patate fritte € 13,00

Secondi piatti

**Baccalà alla vicentina con polenta come da disciplinare, secondo la ricetta della
“VENERABILE CONFRATERNITA DEL BACCALA’ ALLA VICENTINA”**

€ 23,00

**Spiedo di saltimbocca di rana pescatrice, prosciutto crudo di Parma e salvia
con salicornia e sedano rapa spadellato**

€ 26,00

**Pizza di capriolo con funghi Enoki, cipolla fritta, patate nocciole e provola
€ 28,00**

**Fracosta di black Angus del “Nebraska” arrostita
con patate mascotce e sugo bruno di vitello (300/400 grammi circa)
€ 39,00**

**Guanciola di vitello brasata all’Amarone con purè di patate allo zafferano
€ 22,00**

**Cotechino di casa servito con verze stuivate, lenticchie, pearà e cren
€ 19,00**

**Coscia d’oca cucinata confit, purè di castagne e spiedo di cavolini di Bruxelles
€ 28,00**

**Gratin di lumache, biete e scamorza affumicata con polenta fritta e pioppini
€ 25,00**

**Tomino farcito di finferli in camicia di pasta brik con spinaci freschi al burro e aglio
€ 15,00**

Menù degustazione € 60,00 per persona senza bevande

Da servire a tutto il tavolo e le portate non si cambiano con altri piatti della carta

**Bottoncino di pane all’olio evo con baccalà mantecato, frutto del cappero e vellutata di olive
nere**

Risotto di vialone nano classico all’Amarone

Tagliatelle all’anitra classiche di Illasi

Guanciola di vitello brasata all’Amarone e purè di patate allo zafferano

Pera al vino e spezie farcita di cioccolato equatoriale, amaretti e il suo caramello

Coperto, pane, assaggio di olio con pane € 3,00

*** PER ALLERGIE, INTOLLERANZE O ALTRO, AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA
CHE VI INDICHERÀ LE PIETANZE DA SCEGLIERE**