

## *Antipasti*

Bottoncino di pane all'olio evo con baccalà mantecato, frutto del capperò e vellutata di olive nere

€ 17,00

Morbidelle di broccolo verde e cavolfiore alle sarde "scapate" con code di gambero al riso nero "Beppino", guancialetto croccante e bagna cauda

€ 21,00

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

€ 19,00

Arrostito 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, fonduta 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 vicentita 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 frita, patate nocciola e provola

**€ 28,00**

Fracosta di black Angus del “Nebraska” arrostita  
con patate mascotte 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 stufate, 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, biette e scamorza affumicata con polenta frita 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 capperò 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**