

Antipasti

Crudo di triglia e capasanta marinate al calamansi, broccolo fiolaro e burro bianco alla sabbia di olive

€ 22,00

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

€ 17,00

Fazzoletto croccante con burrata affumicata, tuorlo d'uovo di Gallina Grisa e porcini

€ 19,00

Arrosto di quaglia, foie gras e patate ratte con confettura di radicchio rosso Verona,

€ 25,00

Salame di casa nostra a coltello con polenta frita e la nostra giardiniera agrodolce

€ 14,00

Primi Piatti

Crema di prataioli, patate, tartufo nero ed erbe aromatiche servita in crosta

€ 20,00

Risotto di vialone nano classico all'Amarone

€ 21,00 a persona (20 minuti, minimo due persone)

"Pansoti" liguri con borragine, maggiorana, cerfoglio, ricotta e salsa di noci

€ 22,00

Bigoli mori all'inchiestro in antica salsa veneziana
di sarde di lago da noi poste sotto sale e cipolla

€ 21,00

Gnocchi "Sbatui" dei Lessini serviti con ricotta affumicata e burro nocciola

€ 16,00

Tagliatelle all'anitra classiche di Illasi

€ 17,00

Sempre presenti:

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

Per i piu' piccini

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

Pepite di pollo con patate fritte € 13,00

Secondi piatti

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

€ 23,00

Scaloppa di branzino pescato all’amo in crosta croccante con patate,
pioppini olive, capperi e pomodori secchi

€ 27,00

Fritto di calamari, gamberi, broccoli con le salse tartara e rafano

€ 27,00

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

Tomino fritto con spinaci freschi al burro in “Cagnon”

€ 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 capperi 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**